

食品网刊

食品网刊 与您分享

12

总第995期

2024-03-25

解读 | 预制菜范围明确，未来监管有何趋势？

农药残留超标 我国出口绿茶被销毁

2024年韭菜主要病虫害
绿色防控技术方案

肉类安全 | 我们应该关注的
不只是劣质槽头肉

食品行业一周舆情信息汇总（2024.03.18-03.24）



食品伙伴网出品

食品网刊



中国食品

保质期内霉变，商家理应赔偿
关于春季预防食源性疾病的提示
肉类安全 | 我们应该关注的不仅是劣质槽头肉
解读 | 预制菜范围明确，未来监管有何趋势？
知名甜品品牌被曝后厨乱象 品牌方发致歉声明

食品行业一周舆情信息汇总（2024.03.18-03.24）
针对 3·15 晚会曝光问题，各地市场监管部门在行动！
食品企业必看：《消费者权益保护法实施条例》核心要点
315 晚会让槽头肉刷了屏，但大多数媒体只是在跑偏的路上狂奔
【案例】梨膏糖能“化痰止咳”？上海一公司违法《广告法》被罚

国内预警

市场监管总局关于 19 批次食品抽检不合格情况的通告
（2024 年 第 7 号）
市场监管总局关于同意延长月饼旧版包装使用期限的
复函

市场监管总局相关司局负责人就《关于加强预制菜食品安全监管 促进
产业高质量发展的通知》答记者问
市场监管总局 教育部 工业和信息化部 农业农村部 商务部 国家卫
生健康委关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知
（国市监食生发〔2024〕27 号）

国际食品

智利扁桃仁获准出口中国
韩国召回中国产检出阳痿治疗剂的咖啡产品
俄罗斯通报进境植物产品检疫性有害生物抽检信息

4 月生效！“无添加剂”宣称，在日本哪些不能写？
日本解除对中国产西兰花中吡氟氯禾灵的残留量监控检查
俄罗斯对我国一家宠物食品企业产品实施强化实验室检测

国际预警

农药残留超标 我国出口绿茶被销毁
美国对我国出口抱子甘蓝实施自动扣留
黄曲霉毒素超标 我国出口干小米被通报

2024 年 3 月中国出口韩国食品违反情况（更新至 3 月 24 日）
2024 年 3 月输日食品违反日本食品卫生法情况（3 月 21 日更新）
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2024 年第 12 周）

食品科技

2024 年猕猴桃溃疡病防控技术方案
山东省农业科学院质标所在豇豆中杀菌剂的累积和分
布规律研究方面取得新进展

2024 年韭菜主要病虫害绿色防控技术方案
海南省开展 2022 年省重点研发社会发展方向第一批项目验收 涉及食
品领域 5 项

2023年，萍乡市市场监督管理局、萍乡市消费者权益保护中心坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻落实党的二十大精神和习近平总书记考察江西重要讲话精神，牢牢把握“走在前、勇争先、善作为”目标要求，围绕“提振消费信心”年主题，着力改善消费环境，激发消费活力，维护消费者合法权益。为进一步提醒消费者，警示经营者，共筑社会诚信体系，现将2023年度消费维权十大典型案例公布，食品领域案例如下：

保质期内霉变，商家理应赔偿

【案情简介】

2023年4月22日，消费者易某通过12315热线投诉，反映其在芦溪县某超市购买的榴莲千层蛋糕内有黑色片状不明物体，且有霉变现象，不符合食品安全的相关标准，要求经营者承担赔偿责任。而经营者则以食品在保质期内，自己并不知道榴莲千层蛋糕存在霉变问题和有明确的进货渠道为由拒绝了赔偿要求，双方意见不一，要求维权。

【处理过程及结果】

接到消费者投诉后，芦溪县市场监督管理局执法人员立即开展调查，发现消费者易先生反映情况属实。执法人员在对该超市现场检查时发现，盛放榴莲千层蛋糕的冰箱温度是3℃，而该榴莲千层蛋糕包装盒上贮存方式是-18℃冷冻贮存，超市在销售榴莲千层蛋糕时违反贮存、销售条件规定，可能导致食品发生变质，存在影响食品安全的隐患。执法人员依法当场责令该超市立即改正上述违法行为，并予以行政处罚，同时向经营者宣讲了《消费者权益保护法》《中华人民共和国食品安全法》有关规定，经营者意识到自己认知的错误和违法行为，并表示立即改正。经调解，经营者向易先生赔礼道歉，退还货款并支付价款十倍赔偿，消费者表示满意。

【案例评析】

依据《消费者权益保护法》第十条、《中华人民共和国食品安全法》第三十三条、第三十四条等有关规定，经营者应当保障商品或者服务的质量，不得生产销售混有异物、腐败变质、霉变生虫或者感官性状异常的食品，贮存、运输食品应保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。本案中，经营者未按规定贮存食品，且所售食品不符合食品安全标准，应依法承担相应法律责任。

初春季节，气温回升，万物复苏，山上、野外、路边、公园里、小区绿化带各种野生植物和蘑菇破土而出，部分地区出现毒蘑菇、有毒野菜及钩吻（药酒）中毒事件，并引起死亡。根据近几年国家食源性疾病预防监测结果的分析，特作以下提示：

一、预防毒蘑菇中毒

春季毒蘑菇中毒多见于云南、贵州、湖南等省南方地区，主要由自采或误食野生蘑菇引起，多发生在家庭和街头摊点。毒蘑菇中毒常见症状包括恶心、呕吐、腹痛、幻视幻听、谵妄、光敏性皮炎、肝脾肿大、呼吸困难、肝损害甚至死亡等。预防毒蘑菇中毒最有效的措施就是不食用野生蘑菇，各地应根据当地毒蘑菇中毒的特点、毒蘑菇种类、高发季节，结合气温、湿度、降雨量等因素，在野生蘑菇成熟期前进行预警预报，及时发布风险警示或消费提示；在野生蘑菇采食期，产菇和有采食野生蘑菇习惯地区的有关单位，应通过各种形式宣传告知广大居民不采摘、不买卖、不食用野生蘑菇；在发生过误食毒蘑菇中毒的地方，建议竖立附有毒蘑菇照片的警示牌。

二、预防有毒野菜、野果中毒

春季野菜生长旺盛，因误采误食野菜、野果引起中毒的事件也日渐增多。中毒原因主要有两种情况，一是有些有毒植物与野菜、野果的外观相似（如：毒芹与水芹、化儿草与血皮菜，马桑果和桑葚等），误采误食后引起中毒；二是有些野菜、野果含有微量天然毒素（如：蕨菜、桐油果），如果烹饪不当或一次食用量过大也会引起中毒。野菜中毒主要发生在家庭和农家乐等场所，野果中毒多因儿童和野外作业者误采误食引起，中毒症状以恶心、呕吐、腹痛、腹泻等胃肠道症状多见，严重的可出现呼吸困难、昏迷，甚至死亡（如：毒芹、狼毒草等）。因此不要随意在公园、路边或野外采摘不熟悉、不认识的野菜、野果食用，不要盲目迷信某些野菜的“养生”“药用”“治疗”功效。

三、预防钩吻中毒

钩吻是一种马钱科植物，又名断肠草、野葛、毒根、大茶药等，主要分布在我国浙江、福建、广东、广西、湖南、贵州、云南等地。钩吻植株全身剧毒，摄入任何一部分都可能中毒，特别是嫩芽毒性最强。其毒性成分钩吻碱是一种极强的神经毒，可直接抑制中枢神经系统，中毒潜伏期短，一般在口服数分钟至2小时内出现临床症状。主要中毒表现为头昏、视物模糊、恶心、呕吐、步态不稳、肌肉无力、吞咽困难、呼吸困难等症状，严重者因心脏及呼吸衰竭死亡。

由于钩吻有剧毒，民间一直以外用为主，忌内服，多为捣碎或研磨后调敷患处，也可以煎水洗或烟熏，具有祛风、消肿止痛、去毒杀虫的功能。钩吻的花、根茎的形状与一些常用药材如金银花或穿山龙等十分相似，消费者误用钩吻的根、叶制备药酒、凉茶或煲汤，饮用后可引起中毒。因此，预防钩吻中毒，主要是防止误食误服，非专业人士应谨慎使用中草药制备药膳食品和药酒。

撰稿：国家食品安全风险评估中心 风险监测二室 李红秋 郭云昌

供图：湖北省疾病预防控制中心、广东省疾病预防控制中心、广西壮族自治区疾病预防控制中心、贵州省疾病预防控制中心 朱姝、云南省疾病预防控制中心

食品伙伴网讯 2024年“3·15”曝光安徽阜阳部分食品生产企业用劣质槽头肉生产梅菜扣肉预制菜，这引发了公众和业内对肉类产品食品安全问题的广泛关注。事件曝光后，国家市场监督管理总局回应称，将在全国范围内部署开展“严厉打击肉类产品违法犯罪专项整治行动”，将以生猪、肉牛、肉羊、肉鸡为重点，对畜禽养殖、屠宰、无害化处理、肉及肉制品生产经营，开展全链条专项整治。

食品伙伴网特对肉类产品近三年的抽检、国际预警通报信息、舆情数据进行全面分析，以方便消费者和行业了解目前肉类产品存在的食品安全问题，洞察潜在风险。数据显示，我国近三年肉及肉制品的抽检合格率保持在99%以上，但在微生物、兽药残留或禁用兽药、违规使用添加剂、进口资质、产品质量、掺假掺杂、非法添加、标签标示、广告宣传等方面仍存在一定的问題，这反映出肉类产品的食品安全监管仍需进一步加强，我们应该关注的不仅是劣质槽头肉。具体数据分析情况详见下文。

—

近三年肉及肉制品抽检情况分析

2021年1月1日至2023年12月31日，国家及地方（省、自治区、直辖市）市场监督管理部门共抽检肉及肉制品299991批次，其中合格297588批次，不合格2403批次，合格率为99.20%。近三年的肉及肉制品抽检合格率总体较平稳，各年度抽检数量及合格率见图1.1。



图 1.1 肉及肉制品年度抽检结果统计

抽检中发现的肉及肉制品主要不合格问题为微生物超标、兽药残留超标或检出禁用兽药和违规使用食品添加剂。其中，排名前五的分别为：（1）菌落总数超标；（2）恩诺沙星残留超标；（3）氯霉素残留超标和磺胺类（总量）残留超标；（4）五氯酚酸钠残留超标和山梨酸及其钾盐违规使用；（5）甲氧苄氨嘧啶残留超标。详见图 1.2、图 1.3。

更多内容详见：[肉类安全 | 我们应该关注的不仅是劣质槽头肉](#)

2024年3月22日，国家市场监督管理总局等六部委联合发布了《关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知》（以下简称《通知》）。《通知》聚焦预制菜范围、标准体系建设、食品安全监管和推进产业高质量发展4个方面。通知回应了当前关于预制菜讨论的诸多热点问题。食品伙伴网结合市场监管总局相关司局就《通知》针对记者的答复说明（以下简称《答记者问》），对《通知》的相关内容进行解读，并就预制菜未来的监管趋势进行分析，以供行业参考。

01

预制菜的范围首次明确

《通知》首先明确了预制菜范围，对预制菜原辅料、预加工工艺、贮运销售要求、食用方式、产品范围等进行了界定。

预制菜也称预制菜肴，是以一种或多种食用农产品及其制品为原料，使用或不使用调味料等辅料，不添加防腐剂，经工业化预加工（如搅拌、腌制、滚揉、成型、炒、炸、烤、煮、蒸等）制成，配以或不配以调味料包，符合产品标签标明的贮存、运输及销售条件，加热或熟制后方可食用的预包装菜肴，不包括主食类食品，如速冻面米食品、方便食品、盒饭、盖浇饭、馒头、糕点、肉夹馍、面包、汉堡、三明治、披萨等。

《答记者问》进一步补充强调了预制菜应具有工业化预加工特点和菜肴属性，并进一步明确了中央厨房制作的菜肴、简单加工类净菜、主食类产品不属于预制菜。预制菜必须经过加热或者熟制方可食用。

并且《通知》大力推广餐饮环节使用预制菜明示，保障消费者的知情权和选择权。

简言之，预制菜的定义和范围明确了四是四不是，

首先：预制菜是菜肴，饭不属于预制菜；

其次：预制菜是预包装食品，中央厨房制作的不属于预制菜；

三是：预制菜不添加防腐剂，添加了防腐剂的不属于预制菜；

四是：预制菜是经加热熟制后方可食用，不经过加热、开袋（瓶）即食的不属于预制菜。

预制菜定义范围的首次明确，终于摆脱了“千人千面”看预制菜的情况，未来关于预制菜的讨论，目标更加聚焦，范围更加统一。

更多内容详见：[解读 | 预制菜范围明确，未来监管有何趋势？](#)

食品伙伴网讯 3月21日，针对“记者卧底鲜芋仙曝光后厨乱象”，鲜芋仙在其官方微博发布致歉声明称：对于品牌的单店负面问题，深表歉意并深刻自省。声明还称，对于涉事两门店即刻迅速进行关闭整顿处理，恢复营业时间待定。针对涉事门店管理不规范，门店店长暂停职务，该事件也在调查中，后续会进行相关人员的处罚。

声明原文如下：

致歉声明

尊敬的老老朋友：

针对3月21日10时《生活这一刻》媒体第一时间发布关于鲜芋仙北京长楹天街购物中心店及北京西直门凯德MALL店的后厨卫生状况问题，及多家媒体及消费者致电总部询问的情况，首先感谢媒体朋友们第一时间曝光问题，也感谢各界人士的关注！同时，对于品牌的单店负面问题，我们也深表歉意并深刻自省！

对此报道，总部尤为重视，3月21日10:28紧急召开内部会议，特针对处理如下：

- 1、对于涉事的北京长楹天街购物中心店及北京西直门凯德MALL店即刻迅速进行关闭整顿处理，恢复营业时间待定。
- 2、针对涉事门店管理不规范，门店店长暂停职务，该事件也调查中，后续会进行相关人员的处罚。
- 3、在日常监督机制基础上，针对全国范围门店立即启动积极自查，确保各个门店均严格按食安执行标准不容丝毫松懈！
- 4、全国各门店全力配合市场监管部门的监管工作。
- 5、诚挚期待社会各界向总部反馈鲜芋仙门店存在的任何食品安全问题线索，举报热线：（021）60290800-8201。一经查实，必将严肃处理。

再次感谢社会各界给予鲜芋仙品牌的信任与关注，品牌时刻谨记食安问题警钟长鸣！

祝大家生活甜蜜！

鲜芋仙总部

2024.3.21

更多内容详见：[知名甜品品牌被曝后厨乱象 品牌方发致歉声明](#)

(2024. 03. 18-03. 24)

食品伙伴网讯 2024年03月18日-03月24日食品行业舆情信息有：

食品行业一周舆情信息汇总 (2024. 03. 18-03. 24)
东方甄选、三只羊就“梅菜扣肉”事件致歉
“王海晒槽头扣肉厂家和经销商对话”上热搜
网友称豆瓣酱中疑吃出“鼠头”，厂家回应
“螺蛳粉居然有增臭剂”上热搜 各方回应
知名甜品品牌被曝后厨乱象 公司回应
福建一供餐企业将学生餐转包？各方回应
娃哈哈客服回应网店销量暴降
知名烤鱼品牌回应称重质疑
蜜雪冰城回应“涨价1元”

东方甄选、三只羊就“梅菜扣肉”事件致歉

央视“3·15 晚会”曝光了安徽厨先生食品有限公司、阜阳市春天食品有限公司、安徽东辉食品科技有限公司等企业用未经严格处理的槽头肉制作梅菜扣肉预制菜，引发广泛关注。

3月16日，知名打假人王海在微博发文称，“3·15 晚会”曝光了“安徽东辉科技食品有限公司”生产的“御徽缘”梅菜扣肉，使用的都是槽头肉，并且含有大量未经处理干净的淋巴肉和甲状腺，槽头肉不属于食品原料、禁止食用，这严重不符合《食品安全标准》。“东方甄选”和“疯狂小杨哥”直播间都销售过这款产品，直播间应退一赔十。

对此，3月18日，东方甄选、三只羊网络均在官方微博致歉回应。

3月18日，东方甄选在官方微博发布《关于东方甄选代售“御徽缘梅菜扣肉”商品相关情况的说明》。东方甄选回应称，自查发现，去年代售的“御徽缘梅菜扣肉”生产商是涉事的安徽东辉科技食品有限公司；代售的“御徽缘梅菜扣肉”对应的销售商家，是湖北小橙优选科技发展有限公司，东方甄选的最后一销售时间为2023年10月29日。针对质疑，销售商家和生产厂家均表示，“御徽缘梅菜扣肉”线上销售产品并未违规使用槽头肉，并承诺尽快提供相关证明材料。东方甄选称，3月16日上午，公司决定为消费者先行垫付退款。同时督促商家尽快提供权威的产品安全性相关证明。如果商家不能提供有力证据，公司将在垫付全额退费的基础上，进一步对消费者垫付三倍赔偿，并坚决追究商家和生产厂家的责任。

3月18日，三只羊网络通过官方微博发布情况说明称，针对网上热议的公司推广销售安徽东辉食品科技有限公司生产的“御徽缘梅菜扣肉”涉嫌违规使用槽头肉原料事件，公司高度重视，第一时间安排专班核查，于3月15日晚启动消费者登记，并陆续开始先行垫付退款。三只羊在情况说明中提到，该“御徽缘梅菜扣肉”生产商为安徽东辉食品科技有限公司、销售方为湖北小橙优选科技发展有限公司。三只羊称，媒体曝光安徽东辉食品科技有限公司相关问题后，公司第一时间联系了生产商和销售方，其均表示“线上产品未违规使用槽头肉”，并承诺会尽快提供相关证明材料。目前该生产商正在配合当地相关部门进行调查，以相关部门调查结果为准。

更多内容详见：[食品行业一周舆情信息汇总 \(2024. 03. 18-03. 24\)](#)

文章来源：食品伙伴网

中国食品

针对 3·15 晚会曝光问题，各地市场监管部门在行动！

3月15日晚，央视3·15晚会曝光了梅菜扣肉里的“糟心肉”、神乎其神的听花酒等问题。

截至目前，多地市场监管部门已连夜行动，发布情况通报。

安徽省市场监管局：

市场监管部门高度重视，迅速行动。阜阳市市场监管执法人员已到现场核查处置。安徽省市场监管局第一时间派出工作组，赶赴阜阳市现场指导处置工作。

阜阳市市场监管局：



阜阳发布

+关注

24-3-15 22:40 来自 微博网页版

【情况通报】刚刚，“3·15晚会”曝光了我市春天食品有限公司、安徽东辉食品科技有限公司、安徽厨先生食品有限公司用未经严格处理的槽头肉制作梅菜扣肉的问题，属地市场监管、公安等综合执法组当即赶赴现场，已对涉事企业进行查封，对所有成品半成品及原料等现场封存。涉事企业法定代表人已被公安机关传唤到位。后续依法依规严查严处情况，将及时向社会通报。

我局自觉接受舆论监督，吸取教训，举一反三，立即部署在全市联合开展肉类产品违法犯罪专项整治行动，全面查隐患、补漏洞，严厉打击违法违规行为，确保食品安全。

阜阳市市场监督管理局

2024年3月15日



成都市武侯区市场监管局：

2024年央视3·15晚会曝光听花酒业存在的相关问题后，省、市、区三级市场监管部门执法人员第一时间赴听花酒业在成都的经营场所调查核实。

3月16日凌晨，成都市武侯区市场监督管理局执法人员对听花酒业经营门店的相关资料和物品进行先行登记保存证据。相关调查结果将及时向社会公布。

相关报道：[阜阳市监局针对“3·15晚会”曝光的槽头肉制作梅菜扣肉的问题发布情况通报后续来了！](#) [安徽省市监局就3.15晚会曝光“槽头肉”加工制作梅菜扣肉事件发布情况通报](#) [针对“3.15”晚会曝光的听花酒业存在的相关问题，成都市监局发布情况通报](#)

文章来源：市说新语微信号

食品伙伴网讯 2024年3月19日，国务院总理李强签署第778号国务院令，公布《中华人民共和国消费者权益保护法实施条例》（以下简称《条例》），自2024年7月1日起施行。《条例》的出台旨在进一步明确和强化经营者的责任，完善网络消费相关的规定，规范消费者的索赔行为，从而更有效地保护消费者的合法权益。对于食品企业而言，以下是《条例》中的核心要点，需要注意并加以了解。

1. 进一步明确和细化了保障消费者人身财产安全的相关规定

《条例》要求经营者必须确保提供的商品或服务不会对消费者的人身和财产安全造成损害，对于可能存在的风险，经营者应当采取预防措施，并及时向消费者作出明确警示。实际上，《产品质量法》中也对警示标识做出了相关要求，对于可能存在安全风险的产品，要求必须配备警示标识或中文警示说明，以提醒消费者正确使用产品并避免潜在的危险。

2. 不得通过虚假或者引人误解的宣传诱导消费

食品生产经营企业提供真实、准确的食品信息，不得进行虚假或误导性的宣传，在广告或产品推广活动中，企业应确保所宣传的内容与产品实际情况相符，避免误导消费者，保障消费者的知情权和选择权。《中华人民共和国广告法》《中华人民共和国反不正当竞争法》等法律法规中也有明确禁止虚假宣传的要求。

根据《条例》的相关规定，商品或者服务的标签标识、说明书、宣传材料等如果存在某些瑕疵，但这些瑕疵并不影响商品或服务的实际质量，且不会对消费者造成误导或产生错误的消费决策，那么在这些情况下，不适用惩罚性赔偿规定。对于食品企业《食品生产经营监督检查管理办法》中对标签瑕疵做出了规定。

3. 以显著方式标明商品的品名、价格和计价单位或者服务的项目、内容、价格和计价方法等信息

食品企业应公开透明地标示商品或服务的价格，不得进行价格欺诈或虚假折扣等行为。企业应确保消费者能够清晰了解所购买食品的价格构成，避免出现“价格歧视”或“大数据杀熟”等问题。《条例》的规定在《明码标价和禁止价格欺诈规定》中也有所体现。

4. 不得利用格式条款不合理地免除或者减轻其责任、加重消费者的责任

在与消费者签订合同或提供服务时，食品生产经营企业使用的格式条款应公平合理，不得损害消费者的合法权益。企业应明确告知消费者格式条款的内容，并允许消费者对不合理的条款提出异议或进行修改，不得设置不合理的条款限制消费者权益或免除自身责任。

5. 完善网络消费相关规定

经营者在提供商品或服务时，必须遵守公平交易的原则，不得利用技术手段或任何其他方式强制或变相强制消费者购买商品或接受服务。这一规定旨在保护消费者的自主选择权，确保消费者在交易过程中的自愿性和自由性，防止经营者通过不公平的手段限制消费者的选择或强迫消费者进行非自愿的交易。

更多内容详见：[食品企业必看：《消费者权益保护法实施条例》核心要点](#)

315 晚会让槽头肉刷了屏，但大多数媒体只是在跑偏的路上狂奔

今年的 315 晚会，食品领域的案例是安徽某地几家“梅菜扣肉预制菜原料竟是劣质槽头肉”。预制菜本来就已经是“流量密码”，再加上“槽头肉”，节目还没有完，槽头肉已经刷了屏。

晚会之后，大多数人不会在意曝光的真正问题是啥，就记住“预制菜”“槽头肉”和“梅菜扣肉”都不能吃了吧？

到今天，各路自媒体、新媒体、传统媒体，纷纷“科普”槽头肉。比如，下面这段话，几乎就是这些“科普”的标准说法：

槽头肉，是指猪头与躯干连接部位的肉，由于槽头肉上淋巴较多，在日常生活中也被称为淋巴肉。因为含有大量淋巴结、脂肪瘤和甲状腺，属于猪肉中必须进行严格“整修”的部分，是猪肉中公认品质差，价格低的部位。据健康时报，淋巴肉这些细菌和病毒产生的毒素，高温加工是不能被灭活的，毒素种类不同损伤的部位不同，一般会对肝脏和神经系统造成损伤，危害人体健康。

全网对“槽头肉”众口一致地喊打喊杀，公众愤怒的情绪可理解，通过不吃来“自我保护”的选择也无可厚非。

但是，我们还是应该尊重事实。

实际上，315 晚会上一直说的是“劣质槽头肉”，而不是“槽头肉”。这二者并不是一回事，就像“镉超标大米”和“大米”不是一回事、“农残超标的蔬菜”和“蔬菜”不是一回事，完全一样。

槽头肉，是指猪头与躯干连接部位的肉，有的地方叫“刀口肉”或“血脖肉”。一头商品猪，槽头肉差不多有十几斤，占到猪肉总量的十分之一左右了。

所谓“槽头肉日常生活中被称为淋巴肉”，不清楚这个说法是否普遍，但是“槽头肉”并不等于“淋巴结”。猪的身上几百个淋巴结，遍布全身，槽头这个部位只是相对比较集中而已。

淋巴结在动物身体当中起到的主要作用就是造血功能和免疫功能。它可以截留病原微生物，阻止它们进入血液循环。即便是其中有一些病原体，也跟正常食物中的病菌一样，烹饪之后就没有什么危害了。只有发生病变的淋巴结，才可能存在一些毒素而危害健康。所以，国家标准中要求的，也只是“整修”去掉“可视病变淋巴结”、肾上腺和残留的甲状腺（通常说的“摘三腺”），而不是说“去掉所有淋巴结”更不是说“有淋巴结的肉就不能食用”。只要规范操作，去掉这些“有害部位”，槽头肉就跟其他部位的肉一样，可以正常地销售和食用。如果“有淋巴结就不能食用”的话，那么其他部位的肉也可能有淋巴结（仅仅只是不象槽头肉那么多而已），还吃不吃呢？

更多内容详见：[315 晚会让槽头肉刷了屏，但大多数媒体只是在跑偏的路上狂奔](#)

文章来源：云无心是我微信号

国内预警

市场监管总局关于 19 批次食品抽检不合格情况的通告〔2024 年 第 7 号〕

近期，市场监管总局组织食品安全监督抽检 1187 批次样品，检出 19 批次样品不合格。产品抽检结果可查询 <https://spcjsac.gsxt.gov.cn/>。

对抽检发现的不合格食品，有关省级市场监管部门已组织开展核查处置。

现将监督抽检不合格食品具体情况通告如下：

一、微生物污染问题

（一）抖音良宝源 LiangBaoYuan 旗舰店（经营者为河南省郑州市新郑市良宝源枣业有限公司）在抖音（手机 APP）销售的、标称河南省郑州市新郑市良宝源枣业有限公司生产的枣夹核桃（灰枣夹核桃），其中霉菌数不符合相关产品执行标准要求。

（二）京东鲜船长生鲜旗舰店（经营者为广东省深圳市福鲜食品有限公司）在京东（手机 APP）销售的、标称 Coast Seafood AS 出口的、广东省深圳市福鲜食品有限公司经销的、Sotra Fiskeindustri AS, H66（原产国：挪威）生产加工的冰鲜大西鲑鱼，其中大肠菌群数不符合食品安全国家标准规定。

（三）抖音丫美（经营者为山西丫美供应链管理有限公司）在抖音（手机 APP）销售的、标称山西省运城市稷山县振华蜜饯食品厂生产的金丝蜜枣，其中菌落总数不符合食品安全国家标准规定。

（四）抖音河马美食专营店（经营者为广东省广州市河马供应链服务有限公司）在抖音（手机 APP）销售的、标称河南九味宽食品有限公司生产的金汤肥牛小面，其中菌落总数不符合食品安全国家标准规定。

二、重金属污染问题

抖音包小仙食品旗舰店（经营者为上海善钦农业科技有限公司）在抖音（手机 APP）销售的、标称上海善钦农业科技有限公司委托辽宁省达鹤水产（大连）有限公司生产的裙带菜，其中铅（以 Pb 计）检验值不符合食品安全国家标准规定。

三、食品添加剂超范围超限量使用问题

（一）淘宝网统一台湾食品店（经营者为湖南省株洲市醴陵市三民食品店）在淘宝网（网店）销售的、标称浙江鸿疆商贸有限公司经销的、龙景翔实业股份有限公司（原产地：中国台湾）生产的御厨黑芝麻油，其中乙基麦芽酚检验值不符合食品安全国家标准规定。

（二）抖音卢大仙 2 号店（经营者为河北省邯郸市邯山区南堡盛赞食品商行）在抖音（手机 APP）销售的、标称河南盛峰华隆食品有限公司生产的地道猪肉肠（原味），其中亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）残留量不符合食品安全国家标准规定。

更多内容详见：[市场监管总局关于 19 批次食品抽检不合格情况的通告（2024 年 第 7 号）](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警

市场监管总局关于同意延长月饼旧版包装使用期限的复函

中国商业联合会、中国轻工业联合会：

《中国商业联合会关于申请延长月饼旧版包装使用期限的函》《中国轻工业联合会关于申请延长月饼产品旧版包装使用期限的函》收悉。经研究，现函复如下：

《月饼质量通则》（GB/T 19855—2023）将于 2024 年 4 月 1 日实施。该标准调整了月饼产品分类、感官、理化、检验规则和标签标识要求。鉴于月饼生产销售季节性较强，部分执行《月饼》（GB/T 19855—2015）的月饼生产企业仍有较大数量的旧版包装剩余。为贯彻绿色发展理念，企业生产的月饼符合《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》（GB 23350—2021）及第 1 号修改单规定，且满足《月饼质量通则》（GB/T 19855—2023）中感官、理化和检验规则要求的，其旧版包装材料可以延长使用期限至 2024 年 10 月 1 日（以生产日期为准）。

市场监管总局

2024 年 3 月 16 日

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警

市场监管总局相关司局负责人就《关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知》答记者问

近日，市场监管总局、教育部、工业和信息化部、农业农村部、商务部、国家卫生健康委等部门联合印发《关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知》（以下简称《通知》），市场监管总局相关司局负责同志就《通知》有关情况回答记者提问。

记者：《通知》制定背景是什么？

答：预制菜产业是近年来发展迅猛的新兴食品产业，呈现一二三产业深度融合发展特点，其产业链条长、关联广、技术要求高，在促进农产品深加工、食品工业转型、消费升级、创业就业等方面均有积极意义。但预制菜也面临范围泛化、标准不统一、产业政策扶持范围不一致、群众忧虑预制菜添加防腐剂等问题，监管工作面临着新挑战。《中共中央 国务院关于做好 2023 年全面推进乡村振兴重点工作的意见》提出要培育发展预制菜产业。市场监管总局等部门认真落实党中央、国务院决策部署，围绕预制菜产业发展、公众关切和监管需求，研究制定了《通知》，旨在进一步强化预制菜食品安全监管，促进预制菜产业健康发展，保障人民群众食品安全。

记者：《通知》主要内容是什么？

答：《通知》主要包括 4 方面内容。一是首次在国家层面明确预制菜的定义和范围。大力推广餐饮环节使用预制菜明示，保障消费者的知情权和选择权。二是健全预制菜标准体系建设。统筹制定严谨、统一的覆盖预制菜生产加工、冷藏冷冻和冷链物流等环节的食品安全国家标准以及预制菜术语、产品分类等质量标准。三是加强预制菜食品安全监管。严格落实企业主体责任和属地监管责任，切实保障预制菜产品食品安全。四是统筹推进预制菜产业高质量发展。不断增强优质原料保障能力、提升关键技术创新研发水平、加快先进生产工艺装备应用、营造良好产业发展环境。

记者：预制菜范围如何理解？

答：预制菜也称预制菜肴，其范围应当兼具预制化和菜肴的特征。一方面，突出工业化预加工特点。预制菜应当具备和符合规模化、标准化、洁净化、规范化食品生产加工特点和要求，更好发挥食品工业化优势作用。企业生产预制菜应当依法取得食品生产许可，符合国家关于预包装食品法律法规和标准有关要求，加强进货查验、过程控制、出厂检验、贮存运输、销售使用全环节的风险管控。考虑到连锁餐饮企业广泛应用中央厨房模式，其自行制作并向自有门店配送的净菜、半成品、成品菜肴，应当符合餐饮食品安全的法律法规和标准要求。中央厨房制作的菜肴，不纳入预制菜范围。另一方面，突出菜肴属性。仅经清洗、去皮、分切等简单加工未经烹制的净菜类食品，属于食用农产品，不属于预制菜。速冻面米食品、方便食品、盒饭、盖浇饭、馒头、糕点、肉夹馍、面包、汉堡、三明治、披萨等主食类产品不属于预制菜。此外，定义中强调加热或熟制后方可食用。加热是指将食品加热到可食用状态的过程，即针对已经预加工熟制的产品在食用前的简单复热。熟制是指经炒、炸、烤、煮、蒸等将食品熟制的过程，即在预加工阶段并未完全熟制，需要彻底熟制后方可食用。不经加热或者熟制就可食用的即食食品，以及可直接食用的蔬菜（水果）沙拉等凉拌菜也不属于预制菜。

更多内容详见：[市场监管总局相关司局负责人就《关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知》答记者问](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

国内预警

市场监管总局 教育部 工业和信息化部 农业农村部 商务部 国家卫生健康委关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知（国市监食生发〔2024〕27号）

各省、自治区、直辖市和新疆生产建设兵团市场监管局（厅、委）、教育、工业和信息化部、农业农村、商务、卫生健康主管部门：

为贯彻落实党中央、国务院关于培育发展预制菜产业的决策部署，保障人民群众“舌尖上的安全”，现就加强食品安全监管，促进预制菜产业高质量发展有关工作通知如下：

一、规范预制菜范围

预制菜也称预制菜肴，是以一种或多种食用农产品及其制品为原料，使用或不使用调味料等辅料，不添加防腐剂，经工业化预加工（如搅拌、腌制、滚揉、成型、炒、炸、烤、煮、蒸等）制成，配以或不配以调味料包，符合产品标签标明的贮存、运输及销售条件，加热或熟制后方可食用的预包装菜肴，不包括主食类食品，如速冻面米食品、方便食品、盒饭、盖浇饭、馒头、糕点、肉夹馍、面包、汉堡、三明治、披萨等。

各有关部门要统筹发展和安全，督促食品生产经营企业按照预制菜原辅料、加工工艺、产品范围、贮藏运输、食用方式等要求从事预制菜生产经营活动。大力推广餐饮环节使用预制菜明示，保障消费者的知情权和选择权。

二、推进预制菜标准体系建设

（一）研究制定预制菜食品安全国家标准。统筹制定严谨、统一的覆盖预制菜生产加工、冷藏冷冻和冷链物流等环节的标准，明确规范预制菜食品安全要求。

（二）研究制定预制菜质量标准。推动研制预制菜术语、产品分类等质量标准，加强与食品安全国家标准的衔接。鼓励依法制定包括产品质量、检验方法与规程等内容的企业标准和团体标准。

三、加强预制菜食品安全监管

（一）严格落实主体责任。督促预制菜生产经营企业按照《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》要求，建立健全食品安全管理制度，加强食品生产经营风险管控，严把原料质量关，依法查验食用农产品原料的承诺达标合格证等产品质量合格证明，严格食品添加剂使用，切实保障预制菜产品食品安全。

（二）加强生产许可管理。修订完善相关食品生产许可审查细则，提高预制菜行业准入门槛。各地市场监管部门要结合食品原料、工艺等因素对预制菜实施分类许可，严格许可审查和现场核查，严把预制菜生产许可关口。

（三）加大监督检查力度。重点检查预制菜生产经营企业进货查验、生产过程控制、贮藏运输等环节质量安全措施落实情况，对检查发现的问题，要责令整改到位，形成监管闭环。组织开展预制菜监督抽检和风险监测，严厉打击违法违规行为。

更多内容详见：[市场监管总局 教育部 工业和信息化部 农业农村部 商务部 国家卫生健康委关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知（国市监食生发〔2024〕27号）](#)

文章来源：[国家市场监督管理总局](#)

近日，智利农业部长埃斯特万·巴伦苏埃拉（Esteban Valenzuela）和中国海关总署官员在智利首都圣地亚哥（Santiago）签署了一项协议，允许智利向中国出口扁桃仁。

智利“Simfruit”网站3月18日报道，智利总统博里奇（Gabriel Boric）出席了签字仪式，并强调，“去年访问中国期间，（智中）双方签署协议，允许智利向中国出口桃杏，智利成为全球首个全部水果获准输华的国家。智利是中国温带鲜果主要供应国，包括葡萄、苹果、梨、西梅、车厘子、蓝莓、猕猴桃、橙子、桃子等。”

据统计，2022/23水果季，智利向中国出口超57.4万吨鲜果，其中主要是车厘子，达36.4万吨，占比63%。博里奇称，“在公私部门共同努力下，智利水果种植、收获、加工、出口进展顺利，这推动了就业、创新、新技术融合，以及农村领土开发的蓬勃发展。”

巴伦苏埃拉指出，“智利经济增长能力主要体现在林业和畜牧业，特别是食品业。我们将继续付出努力。”

智利水果协会（Frutas de Chile）主席伊万·马兰比奥（Iván Marambio）表示，“会见中国海关总署官员具有重要意义，这代表智利多年来与中国政府和民众建立的深厚友谊。智中两国逐年增长的贸易，意味着创造了更多就业机会，特别是为水果业创造了更多就业机会，并为经济发展作出贡献。”

国际食品

韩国召回中国产检出阳痿治疗剂的咖啡产品

食品伙伴网讯 3月22日，韩国食品药品安全部（MFDS）发表消息称：在韩国某购物网站上发现1款声称有预防及治疗疾病效果的普通食品，在中国（JIANGSU HAORIYUAN HEALTH TECHNOLOGY CO.,LTD）生产的咖啡产品中检出了非法添加物质阳痿治疗剂他达那非（Tadalafil），命令其停止销售并召回该产品。

召回对象：韩国某企业进口、销售的生产日期为2022年12月23日的能量咖啡产品。



文章来源：食品伙伴网

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局官网3月21日消息:该局在对2024年3月11日至3月17日进口到俄罗斯的植物产品进行抽检过程中,在213例样品中检出15种高风险检疫性有害生物,造侵染的产品被禁止进口至俄罗斯。参考信息如下:

- 豚草 (*Ambrosia artemisiifolia* L.): 2例;
- 凤果花叶病毒 (*Pepino mosaic virus*): 2例;
- 梨小食心虫 (*Grapholita molesta* (Busck)): 1例;
- 梨园蚧 (*Quadraspidiotus perniciosus* Comst.): 1例;
- 马铃薯块茎蛾 (*Phthorimaea operculella* (Zeller)): 1例;
- 蛆症异蚤蝇 (*Megaselia scalaris* (Loew)): 3例;
- 梳缺花蓟马 (*Frankliniella schultzei* (Trybom)): 1例;
- 康氏粉蚧 (*Pseudococcus comstocki* (Kuwana)): 1例;
- 菊花白锈病 (*Puccinia horiana* Henn.): 1例;
- 灰豆象 *Callosobruchus* (*Callosobruchus* spp.): 16例;
- 菟丝子 (*Cuscuta* spp.): 7例;
- 番茄潜叶蛾 (*Tuta absoluta* (Meyrick)): 2例;
- 番茄褐色皱果病毒 (*Tomato brown rugose fruit virus*): 3例;
- 地中海实蝇 (*Ceratitis capitata* (Wiedemann)): 34例;
- 加州西花蓟马 (*Frankliniella occidentalis* Perg): 37例。

食品伙伴网讯 2022年3月，日本消费者厅为规范食品包装上“无添加剂”宣称的乱象，颁布了《食品添加剂的不使用标识准则》（以下简称《准则》），并设置了两年的过渡期。如今，两年过渡期满，自今年4月起《准则》将正式生效。那么，该法规生效以后，日本食品包装上到底能不能宣称“无添加”？下面食品伙伴网带大家一起来看看《准则》中到底如何规定。

一、《准则》的适用对象

1. 食品类别：《准则》适用于一般食品，包括膳食补充剂等健康食品。
2. 适用范围：《准则》的适用范围仅限产品包装上的内容，网页、传单等广告上的内容并不受《准则》的约束。此外，该《准则》仅针对食品添加剂，像“无麸质”这样不属于食品添加剂范畴的宣称内容也不适用该《准则》。

二、《准则》中明确禁止的宣称类型

《准则》里明确指出了十种应禁止的、容易误导消费者的宣称类型。

1. 表述模糊的类型：如果食品包装上只写“无添加剂”，但并未说明具体是哪种添加剂没有使用，这样容易造成消费者的误解。因此需要避免这类模糊而不具体的表述。
2. 区分天然、合成添加剂的类型：日本食品管理机构认为，只要是经批准使用的食品添加剂都是安全的，不应区分人工、合成、化学、天然等字眼。因此，今后使用“未使用人工甜味剂”、“未使用合成色素”、“未使用化学调味料”等表述很可能会面临处罚。
3. 对适用范围外的食品宣称“无添加剂”的类型：如果某种食品中本就禁止使用某种或全部添加剂，此时不得再在产品包装上宣称“无（某种）添加剂”。例如日本规定饮料中不得添加山梨酸，因此在饮料包装上宣称“不使用山梨酸”会被判定为违规。
4. 使用相同或类似功能添加剂的类型：如果产品包装上宣称未使用某种添加剂，但却在配方中使用了与其功能相同或相似的其他添加剂，也属于违规宣称。例如，某产品中虽然没有使用防腐剂，但添加了其他可以达到防腐目的的添加剂。此时根据本条，该产品不得在包装上宣称“不使用防腐剂”。
5. 使用相同或类似功能原料的类型：如果产品包装上宣称未使用某种添加剂，但却在配方中使用了与其功能相同或相似的原料，也属于违规宣称。例如，产品中虽然没有使用乳化剂，但使用了高度加工后具有乳化作用的原料，则该产品不得在产品包装上宣称“未使用乳化剂”。
6. 与健康和安全挂钩的类型：“0 添加剂”并不代表食品一定更健康或更安全，因此禁止使用将“无添加剂”与健康和安全相关联的表述或宣称。例如，不得在食品包装上使用“不加添加剂，吃得更放心”等类似表述。

更多内容详见：[4月生效！“无添加剂”宣称，在日本哪些不能写？](#)

日本解除对中国产西兰花中吡氟氯禾灵的残留量监控检查

食品伙伴网讯 2024年3月21日，日本厚生劳动省发布健生食输发0321第1号公告称，基于过去一年的检查实绩，现删除监控检查附表3内中国产西兰花中吡氟氯禾灵相关部分的内容。

俄罗斯对我国一家宠物食品企业产品实施强化实验室检测

食品伙伴网讯 俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局官网 3 月 19 日消息：因产品抽检不合格，该局发布№ Φ C - A P B -7/5794-3 号指令，宣布自 2024 年 3 月 19 日起对我国某宠物食品生产企业产品实施强化实验室检测，参考信息如下：

序号	出口国	出口企业编码及名称	违规产品	违规原因
1	中国	№ 3700PF010 YANTAI RonGCHONG FOOD CO., LTD	鸭肉干三明治	原辅料不符

国际预警

农药残留超标 我国出口绿茶被销毁

说明：本资料来自欧盟官方网站，有任何疑问，请联系邮箱 news@foodmate.net。

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，2024年3月19日，欧盟通报我国出口绿茶不合格。具体通报内容如下：

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2024-3-19	拉脱维亚	绿茶	2024.2081	啉虫酰胺（0.044±0.022 mg/kg）、最大残留限量为0.01 mg/kg	未向其他成员国分销/销毁	拒绝入境通报

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，检查产品中农药的残留情况，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

美国对我国出口孢子甘蓝实施自动扣留

说明：本资料来自美国 FDA 官方网站，由食品伙伴网翻译整理。有疑问请联系 news@foodmate.net。

更多信息查询请见：[美国对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 近日，美国 FDA 网站更新了进口预警措施（import alert），其中，对我国一家企业的相关产品实施了自动扣留，详情如下：

预警编号	发布日期	地区	企业名称	产品名称	项目
99-08	2024-3-18	山东青岛	QINGDAO QIMEI import AND EXPORTTRADE CO.,L TD	孢子甘蓝	嘧霉胺、噻虫啉、 腐霉利、异菌脲、 乙螨唑、丁氟螨 酯、联苯肼酯

进口预警是 FDA 对于存在潜在风险的进口食品在通关时采取的一项处理措施，对于符合进口预警要求的企业/产品，FDA 会在未检验的情况下对企业/产品实施自动扣留（DWPE）。自动扣留并不意味着出口产品不符合美国进口标准，被实施“自动扣留”的进口货物，须经过 FDA 或 FDA 认可的实验室检验合格，并经 FDA 驻当地的分支机构审核认可后，海关方才准予放行，进入美国境内销售。

食品伙伴网提醒相关出口企业，要严格按照进口国的要求进行产品出口，保证食品及相关产品的安全性，规避出口产品被扣留风险。

相关政策解读：[美国 FDA 进口食品预警—“自动扣留”&“拒绝进口”](#)

国际预警

黄曲霉毒素超标 我国出口干小米被通报

说明：本资料来自欧盟官方网站，有任何疑问，请联系邮箱 news@foodmate.net。

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，2024年3月21日，荷兰通报我国出口干小米不合格。具体通报内容如下：

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2024-3-21	荷兰	干小米	2024.2157	黄曲霉毒素超标 (B1=10 µg/kg; Tot.=11 µg/kg)	分销至其他成员国/通知发货人；通知收件人；从收件人处撤回	警告通报

据通报，不合格干小米销至了奥地利、比利时、芬兰、德国、爱尔兰、荷兰和罗马尼亚。食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照进口国要求进行产品出口，注意食品中真菌毒素的存在，保证食品及相关产品的安全性，规避出口风险。

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2024年3月中国出口韩国食品违反情况 (更新至3月24日)

食品伙伴网讯 说明：本资料来自韩国食药监局官方网站，由食品伙伴网翻译整理。本页提供的出口阶段违反食品及食品相关产品均作返回出口国或废弃处理。

更多信息查询请见：[输韩食品违反情况查询](#)。

发布日期	处理机构	产品类别	产品名称	韩语产品名 (英语产品名)	制造商/出口公司	违反内容	标准	结果	保质期
2024.03.05	京仁厅	器具及容器包装	婴儿果汁网-粉色	아기 과즙망 -핑크 FRUIT FEEDER	DonGGUAN YOUNG BABY PRODUCTS CO.,LTD	总挥发量超标	0.5%以下	1.1%	~
2024.03.05	京仁厅	器具及容器包装	波士顿摇酒器	보스턴 셰이커 BOSTON SHAKER	GUANGDONG TJ metal WORKS FACTORY LIMITED	镍超标	0.1 mg/L 以下	0.6 mg/L	~
2024.03.08	京仁厅	食品添加剂	碳酸氢钠	탄산수소나트륨 SODIUM BICARBONATE	SHANDONG HAITIAN BIO-CHEMICAL CO.LTD	氯化物超标	0.01N 盐酸 0.3ml 对应量以下	0.01N 盐酸 0.3ml 对应量超标	2024-02-12 ~ 2025-02-11
2024.03.08	京仁厅 (平泽)	水产品	活鳗鱼	활장어(뱀장어) LIVE EEL	Xunan Aquatic Products Company Limited of Taishan City	残留兽药 (乙氧喹啉) 超标	1.0 mg/kg 以下	2.6 mg/kg	2024-03-04 ~
2024.03.11	京仁厅	器具及容器包装	厨具	주방용품 PORCELAIN WARE (VIP-51)	DAPU FUDA CERAMICS CO.,LTD	铅超标	8 μg/cm ² 以下	13 μg/cm ²	~
2024.03.11	京仁厅	器具及容器包装	厨具	주방용품 PORCELAIN WARE (VIP-50)	DAPU FUDA CERAMICS CO.,LTD	铅超标, 镉超标	铅: 8 μg/cm ² 以下, 镉: 0.7 μg/cm ² 以下	铅: 10 μg/cm ² , 镉: 0.9 μg/cm ²	~
2024.03.11	京仁厅	加工食品	鸡肉圈	치킨 링 CHICKEN RING	JILIN CHIAITAI FOOD CO.,LTD	焦油色素 (食用色素黄色4号、食用色素黄色5号) 超标	不得检出	检出食用色素黄色4号、食用色素黄色5号	2023-12-23 ~ 2025-12-22

更多内容详见：[2024年3月中国出口韩国食品违反情况（更新至3月24日）](#)

文章来源：食品伙伴网

国际预警

2024年3月输日食品违反日本食品卫生法情况（3月21日更新）

说明：本资料来自日本厚生劳动省官方网站，有任何疑问，请联系邮箱 news@foodmate.net。

更多信息查询请见：[输日食品违反情况查询](#)

食品伙伴网讯 近日，日本厚生劳动省更新输日食品违反日本食品卫生法情况，通报多批次食品及相关产品不合格。

序号	发布日期	品名	制造者	发货者	生产国	不合格内容	担当检疫所	输入者	备考
1	3月4日	陶器材质饮食器具 (RFC Jumbo Molded Mug-Bamb a)	LANDRY'S INC		中国香港	材质规格不合格，检出铅 4 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 不合格	横浜	株式会社 クリエイト・ダイニング	自主検査
2	3月4日	陶器材质饮食器具 (RFC Jumbo Molded Mug-May a)	LANDRY'S INC		中国香港	材质规格不合格，检出镉 0.8 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 不合格，检出铅 9 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 不合格	横浜	株式会社 クリエイト・ダイニング	自主検査
3	3月4日	陶器材质饮食器具 (RFC Jumbo Molded Mug-Tuki)	LANDRY'S INC		中国香港	材质规格不合格，检出铅 6 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 不合格	横浜	株式会社 クリエイト・ダイニング	自主検査
4	3月4日	其他农产加工品 (ROASTED BAJRA MIX DESI SPICY)	PIioneer FOODS PVT. LTD.		印度	检出指定外添加剂 TBHQ 1 $\mu\text{g}/\text{g}$	神戸	バシン・ホールディングス株式会社	自主検査
5	3月4日	其他粉末清凉饮料 (インスタントティー烏龍茶 SZ)	XUANCHENG HELL ECOLOGICAL AGRICULTURE CO., LTD.		中国	大肠菌群阳性	名古屋	茗鷹善株式会社	自主検査

更多内容详见：[2024年3月输日食品违反日本食品卫生法情况（3月21日更新）](#)

文章来源：食品伙伴网

说明：本资料来自欧盟官方网站，有任何疑问，请联系邮箱 news@foodmate.net。

更多信息查询请见：[欧盟对华预警情况查询](#)

食品伙伴网讯 据欧盟官方网站消息，在 2024 年第 12 周通报中，欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报中国食品及相关产品有 16 例。具体通报信息如下：

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2024-3-18	意大利	调味料 (seasoning for tagliatelle -sauce with sugar)	2024. 2024	检出猪 DNA	分销至其他成员国/通知当局；退出市场	后续信息通报
2024-3-18	意大利	铝制饮料瓶	2024. 2068	铝迁移 (34.1 mg/Kg)	尚未提供分销信息/通知当局	注意信息通报
2024-3-19	拉脱维亚	绿茶	2024. 2081	啞虫酰胺 (0.044 ± 0.022 mg/kg)、最大残留限量为 0.01 mg/kg	未向其他成员国分销/销毁	拒绝入境通报
2024-3-19	德国	聚丙烯便当盒	2024. 2097	未经授权使用小麦	通知国未分销/禁止交易-禁止销售	注意信息通报
2024-3-21	立陶宛	蘑菇咖啡	2024. 2141	含未经授权的新食品成分 (蛹虫草、冬虫夏草、桦褐孔菌、云芝、火鸡尾)	通知国未分销/禁止交易-禁止销售	注意信息通报
2024-3-21	意大利	小吃	2024. 2146	检出鸡和猪 DNA	仅限通知国分销/通知当局；退出市场；官方扣留	注意信息通报
2024-3-21	荷兰	干小米	2024. 2157	黄曲霉毒素超标 (B1=10 µg/kg; Tot.=11 µg/kg)	分销至其他成员国/通知发货人；通知收件人；从收件人处撤回	警告通报
2024-3-21	意大利	小吃 (咸豆制小吃)	2024. 2167	检出禽和鸡 DNA	仅限通知国分销/官方扣留；退出市场	注意信息通报

更多内容详见：[欧盟食品和饲料类快速预警系统 \(RASFF\) 通报 \(2024 年第 12 周\)](#)

猕猴桃溃疡病是由丁香假单胞菌猕猴桃致病变种（Psa）引致的细菌性病害，危害部位多，入侵途径多，传播途径多，越冬场所复杂，常造成叶斑、花腐、枝枯，甚至毁园，严重威胁着猕猴桃安全生产。为做好猕猴桃细菌性溃疡病防控工作，保障猕猴桃生产安全持久发展，全国农技中心特制定本方案。

防控目标

猕猴桃主产区防治处置率达到 90% 以上，总体防控效果 85% 以上，危害损失率控制在 10% 以内。

防控策略

坚持“预防为主，综合防治”的原则，以健身栽培和免疫诱抗为基础，以减少细菌入侵为核心，抓住花前花后和采果后至落叶前的“两前两后”关键时期进行药剂防治。

防控技术

（一）“两前两后”靶向施药高效预防溃疡病

1. 春季“一前一后”是指开花前、落花后（落花 70%）。这两个时段是预防当年花、叶受害的关键时期。分别喷施 1 次预防细菌病害的生物药剂如中生菌素、春雷霉素、梧宁霉素等或生防菌剂，要注意按照农药登记标签推荐的浓度使用。春季枝干溃疡和花梗腐发生较重的果园，可在花蕾初现期增加 1 次喷药防治，以控制病害发生。

2. 秋季“一前一后”是指采果后至落叶前这段时期。该期是预防第二年春季枝干溃疡的关键时期。通过对全园果树的主干、大枝喷淋 2 次药剂，施药间隔期 10—15 天。药剂可选用上述生物药剂，也可选用氢氧化铜等铜制剂。要注意适当加大药剂使用浓度，以保证药剂渗入树皮内部达到清除病菌的目的。发病重的果园，以及栽培红阳等高感品种的果园，可在当年冬剪后至萌芽前增加 1—2 次喷药施药防治。

（二）猕猴桃重大病害综合防控技术

以“两前两后”靶向施药防溃疡病为核心技术，建立“精预防、阻传播、增抗性”等猕猴桃重大病害综合控技术体系，兼顾预防褐斑病、灰霉病、黑点病等。

1. 合理栽植抗病性品种。建园时选用抗病性较强、适合当地栽培的猕猴桃品种、砧木。猕猴桃开花前、幼果期和果实膨大期，全园喷施免疫诱抗剂 5% 氨基寡糖素水剂 800—1000 倍液各 1 次，可明显提升树体抗病力。注意病树弱树慎用或少用。

2. 树体及繁殖材料无症带菌检测及消毒处理。调运花粉、苗木、接穗等繁殖材料时，应进行无症带菌检测或专用试纸条检测。依据检测结果，对带菌的繁殖材料进行消毒处理后方可调运。消毒处理可采用药剂浸泡苗木接穗、药剂喷施采集的雄花花蕾，以降低病菌传播风险。

更多内容详见：[2024 年猕猴桃溃疡病防控技术方案](#)

近日，质标所农产品质量安全评价与控制团队在 *Food Chemistry: X* (IF=6.1, 中科院 1 区) 杂志上在线发表题为“Dissipation, accumulation, distribution and risk assessment of fungicides in greenhouse and open-field cowpeas”的研究论文。

该研究比较了 4 种典型杀菌剂（苯醚甲环唑、噻呋酰胺、烯酰吗啉和吡唑醚菌酯）在露地和大棚豇豆中的残留消解和累积规律。分析了杀菌剂在不同类型豇豆和豇豆不同部位中的残留分布差异。根据不同人群的膳食摄入数据，开展了急性和慢性膳食摄入风险评估。研究结果为豇豆中杀菌剂的最大残留限量标准制定和指导其安全合理使用提供了数据支撑。

质标所为论文第一通讯单位，崔凯博士为论文第一作者，董崧副研究员和王剑助理研究员为论文的共同通讯作者，该研究得到山东省农业科学院农业科技创新工程项目（CXGC2023F05 和 CXGC2023A44）的资助。

文章链接：<https://doi.org/10.1016/j.fochx.2024.101172>

为指导各地开展韭菜绿色生产，提高韭蛆、灰霉病等病虫害绿色防控技术应用水平，保障韭菜生产安全和质量安全，全国农技中心特制定本方案。

防控目标

韭菜种植区主要病虫害防治处置率达到 90%以上，总体防控效果 85%以上，危害损失率控制在 10%以内。

防控策略

贯彻“预防为主，综合防治”的植保方针。协调应用健康栽培、生物防治和科学用药等技术措施，实现韭菜主要病虫害的有效控制。

防控对象

韭菜主要病害有灰霉病、疫病等；主要害虫有韭蛆（韭菜迟眼蕈蚊、异迟眼蕈蚊）、葱蓟马、葱须鳞蛾、蚜虫等。

防控措施

（一）加强监测

悬挂蓝板或蓝板+蓟马信息素监测葱蓟马；悬挂黑板监测韭蛆成虫；安装性信息素诱捕器监测葱须鳞蛾；人工调查病害发生情况。

（二）健康栽培

1. 选用抗（耐）性品种。宜选用商品性好、适合当地种植的抗（耐）性品种。
2. 轮作。每 3—5 年与非百合科植物轮作一次。
3. 科学施肥。结合深耕，施足基肥，合理追肥。宜施用饼肥或充分腐熟的农家肥。
4. 及时排涝，通风降湿。露地雨天应注意及时排涝。保护地应及时通风降湿。通风量应根据韭菜长势和棚外温度而定，韭菜刚收割或棚外温度较低时，减少放风量。
5. 清洁田园。及时清理田间残株、败叶，集中深埋或堆沤处理。

更多内容详见：[2024 年韭菜主要病虫害绿色防控技术方案](#)

食品伙伴网讯 近日，海南省科学技术厅发布通知，将组织对已到执行期的 2022 年省重点研发社会发展方向第一批项目进行验收，其中，食品领域有 5 项。

食品领域 2022 年省重点研发社会发展方向第一批项目验收清单

序号	项目编号	项目（课题）名称	承担单位	项目负责人	经费（万元）
3	ZDYF2022SHFZ018	海南省海水养殖环境中抗生素和抗生素抗性基因污染的赋存特征及控制技术研究	中国海洋大学三亚海洋研究院	郑浩	50
4	ZDYF2022SHFZ019	生物降解塑料制品食品接触及降解过程中的风险物质识别与安全评价	海南大学	冯玉红	50
5	ZDYF2022SHFZ020	海南油茶茶皂素生物合成途径下游关键 UGTs 基因的筛选及功能鉴定	海南大学	于靖	20
9	ZDYF2022SHFZ028	海南山油柑属植物中选择性 JAK 抑制剂的发现及其产业化开发的关键技术研究	海南师范大学	付艳辉	30
82	ZDYF2022SHFZ122	基于高血脂人群特殊医疗食品特色热带作物抗性淀粉的研究开发	中国热带农业科学院香料饮料研究所	张彦军	50

（来源：海南省科学技术厅）

具体验收要求详见原文：https://dost.hainan.gov.cn/xxgk/xxgkz1/xxgkml/202403/t20240318_3621642.html

 [1. 2022 年省重点研发社会发展方向第一批项目验收清单.xlsx](#)

食品伙伴网翻译中心

简介

食品翻译中心是食品伙伴网旗下的专业翻译部门，提供食品、医疗、化工、化妆品、生物、农牧及相关领域专业翻译服务，稿件类型包括国内外标准法规、期刊文献、产品手册、标签、规格书、专利、证书、检验报告、研发报告、合同协议、财务报表、视频字幕以及注册、审核、认证用全套资料等，涉及中/英、日、韩、德、法、俄、西班牙、意大利、阿拉伯、芬兰、泰国、越南、缅甸、印尼等多语种互译。专业标准翻译库已有千余份热门通用国家标准英文版，紧跟法规政策热点实时更新。

为什么选择我们？

我司与普通翻译公司最大的区别：理科背景人才+外语专业人才=专业的科技翻译

✓ 翻译的专业化

外语专业精英保证译文的准确性，食品、医学、生物、化学、农牧及相关行业俊杰保证译文的专业性，实行不同专业译员双向校对，确保译文专业性。

✓ 流程的正规化

严格按照初译-校审-专业校审-定稿-反馈-复核流程处理每份稿件。数十年相关领域翻译语料和项目经验积累，保证客户项目规范管理。

✓ 团队的多元化

译员由食品、医学、生物、化学等理工科专业人才及英语、日语、韩语、法语、俄语、西班牙语、缅甸语、印尼语等语言专业人才组成，80%以上拥有硕士学历。

业务范围

凭借深厚的专业知识积累和丰富的专业翻译经验，为食品、医疗、化工等领域相关的政府部门、组织机构、跨国企业提供专业、精准、高效的服务。

我们自有储备语料库和术语库累计条目超 30 万条，累计翻译字数超 6000 万。希望以优秀的译文解决您的专业类语言需求，维护与您的长期合作关系。

请联系：

翻译业务专员：高女士

联系电话：0535-2129195

邮箱：fanyi@foodmate.net

QQ：2427829122

Website：<http://trans.foodmate.net/>

地址：山东省烟台市芝罘区 1861 创新谷 B1 座 8 层 806

食品伙伴网合规服务中心

 食品伙伴网
www.foodMate.net

食品合规管理 体系建设系列服务



让合规创造价值

面向食品企业提供食品合规义务识别与评估服务，帮助企业搭建食品合规管理体系框架，推进食品合规管理体系建设，提升预防式合规管理水平。

食品安全合规事业部

食品合规管理
体系建设

食品合规管理
体系咨询

食品合规管理
体系审核

食品合规管理
体系培训

北京·上海·广州·济南·烟台

☎ 联系电话: 0535-2129301

✉ 联系邮箱: vip@foodmate.net

食安学苑

致力于帮助食品人综合提升安全管理能力!

隶属于食品伙伴网，为企业提供食品安全、质量管理、标准法规、行业监管政策、食品安全风险评估、食品合规等食品安全方向的技能证书培训、专题研讨会、专业技术交流培训、企业内训、网络学习课程等服务。

证书化培训

【国家技能证书】

食品合规管理

【岗位技能证书】

食品安全管理师
食品标签审核员
供应商管理员

【专项技能证书】

食品安全总监/食品安全员
食品三体系内审员
食品出口合规管理
食品合规管理体系内审员
其他体系内审员

品牌化会议

【品牌年会】

食品安全及质量管理大会
进出口食品安全交流会
食品标签审核交流会
食品添加剂法规标准交流会

【行业交流会】

餐饮行业食品安全交流会
乳及乳制品食品安全会议
肉制品食品安全交流会
保健食品安全及法规交流会

【标法宣贯会】

新版 GB7718 宣贯解读
新版GB28050 宣贯解读
等等

标准化课程

【10W+分钟精品视频】

系统梳理 标准法规课程体系，
整体划分为国内及国际两部分
课程，共180余门课程。

【区分岗位特性需求】

依据不同岗位知识结构需求
的不同，对课程进行组合搭
配，快速提升 国内外标准法
规认知及应用能力。

【互联网+助力人才培养】

线上学习平台、题库、考试
系统，帮助企业合理规划入
职培训及员工培训计划，实
现人才培养和能力测评。

定制化内训

【把脉企业问题】

针对客户提出的需求，
合理运用食品标准法规，
提升质量安全管理水平；

【规避安全合规风险】

帮助企业系统梳理审核安
全合规管理工作，发现问
题，解决问题，规避风险

【讲师资源丰富】

邀请实战经验丰富的讲师，
亲临企业，现场授课，一对
一帮助企业解决问题。

火热招生，抢2023年度钜惠折扣优惠券

名额有限，先到先得，详情扫码了解更多

更多2023年培训会议计划咨询：
杨晓波 18153529013（同微信）





质量管理服务

二方审核	供应商审核 工厂二方审核 门店二方审核					
体系咨询	体系认证	HACCP	ISO22000	ISO9001	ISO14001	ISO45001
	产品认证	有机产品	GAP	国际认证	BRCGS	IFS MSC
许可咨询	SC申证 企标备案					
质量管理体系建设		质量提升		其他服务		

认证服务

国推认证	危害分析与关键控制点体系认证 (HACCP)		食品安全管理体系认证 (FSMS)	
	质量管理体系认证 (QMS)		有机产品认证 (OP)	
	良好农业规范认证 (GAP)			
自愿认证	纯粮固态白酒认证 (BSS)		酒类产品质量安全认证 (WQS)	
	代用茶产品质量安全认证 (HT)		茶叶产品质量安全认证 (TQS)	
	酿造酱油产品质量安全认证 (FSS)		无抗产品认证 (AFP)	
	酿造食醋产品质量安全认证 (FV)		富硒产品认证 (SEP)	
	食品合规管理体系认证 (FCMS)		有机生产投入品认证 (OPI)	
	食品企业供应商管理体系认证 (FESMS)		餐饮企业质量管理体系认证 (RQMS)	
	“同线同标同质”预包装食品产品认证 (STAF)			



食品安全合规服务

食品安全 舆情监控与 风险预警	食品安全舆情	案例数据库	判例数据库	行政处罚数据库
	欺诈数据库	食品抽检查询分析系统	危害物基础信息与限量数据库	
食品标准法 规管理咨询	标准法规管理系统	标签评审管理系统	产品指标管理系统	
	配方合规判定系统	合规咨询服务		
合规管理体系服务	合规管理体系建设	合规管理体系咨询	合规管理体系认证	
注册申报咨询服务	特殊食品注册	三新产品申报	境外食品生产企业注册	
会议培训服务	质量行	合规行	食品标准法规研讨会	食品质量安全研讨会
	技能培训 (食品标签审核员、食品合规管理员、内审员等) 企业内训 线上课程			

食品伙伴网展会推荐

预告 | 2024 年全国食品展会集结号:

以下展会预告中由食品伙伴网发布的信息，网站已尽严格审核义务，因办展过程的不可控性，请您参展览前务必再次与组织方或展馆方核实。此外，伙伴网与站内所有展会之间均无主办/协办或承办等关联关系。如遇参展纠纷，请追究办展主体的法律责任。

2024 年会议预告

全年可报	线上	“食品安全管理师” 岗位技能等级培训及评价通知（全年可报）
全年可报	全国	2024 年食品标签审核员岗位技能等级证书培训通知
全年可报	线上	食品合规管理职业技能等级证书（高级）培训-线上直播
全年可报	全国	食品微生物检验实际操作培训班--（全年可报）
全年可报	线上	关于“食品安全总监提升班” 培训的通知
全年可报	线上	关于“食品安全员” 培训的通知
3 月 27-29 日	苏州	2024 国食品农产品安全快速检测技术研讨会
3 月 29-30 日	济南	GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》宣贯解读培训
3 月 29-31 日	广州	关于举办“第三期新酶设计及酶技术应用专题培训班”的通知
4 月 17-18 日	上海	2024 第七届食品科技创新论坛
4 月 17-18 日	南京	2024 多肽产业创新与发展大会
4 月 18-19 日	上海	2024 第九届食品质量安全管理大会暨第二届供应商食品安全管理大会
5 月 14-15 日	大连	2024 第五届水产品加工技术研讨会
5 月 15-18 日	上海	2024（第五届）乳及乳制品检测与控制技术交流会
5 月 22-24 日	上海	Bio-based 2024 第九届国际生物基产业论坛暨产业应用展览会

2024 年展会预告:

3 月 27-29 日	郑州	2024 第十四届中国（郑州）塑料产业博览会
3 月 27-30 日	上海	第三十二届上海国际酒店及餐饮业博览会
3 月 29-31 日	洛阳	“中国秫酒”杯 2024 中原（洛阳）糖酒食品交易会暨河洛酒文化高峰论坛
3 月 28-29 日	苏州	IBS 2024 第十二届生物质能源与有机固废资源化利用高峰论坛
3 月 30-4 月 1 日	银川	第六届中国（银川）国际奶业展览会暨论坛
4 月 1-3 日	上海	CCLE 第七届中国教育后勤展览会
4 月 1-3 日	深圳	CCH2024 国际餐饮连锁加盟展览会
4 月 11-13 日	南京	2024 第二十二届中国南京科学仪器及实验室装备展览会
4 月 12-14 日	石家庄	2024 北方奶业大会暨第六届河北国际奶业博览会
4 月 12-14 日	沈阳	2024 第 39 届沈阳食品糖酒会
4 月 12-13 日	青岛	青岛市分析测试学会 2023 年年会学术报告会暨国际科学仪器及实验室装备展览会
4 月 13-15 日	太原	2024 第十八届山西国际粮油机械博览会
4 月 13-15 日	北京	2024 第十九届北京国际烘焙展览会
4 月 13-15 日	长春	2024 长春食品博览会

4月13-15日	北京	2024京正·北京国际孕婴童产业博览会
4月18-20日	沈阳	2024第11届沈阳餐饮产业博览会
4月18-20日	青岛	2024中国(青岛)畜牧业博览会
4月18-20日	柳州	2024中国(柳州)国际米粉产业博览会
4月20-21日	哈尔滨	第12届哈尔滨糖酒食品交易会
4月22-23日	上海	第十八届上海国际新零售社区社群团购博览会
4月24-26日	郑州	第33届中国(郑州)糖酒食品交易会
4月24-26日	成都	2024第26届西部国际全仪大会
4月24-26日	上海	IOTE2024第21届国际物联网展·上海站
4月24-26日	深圳	Anuga select China 世界食品(深圳)博览会
4月25-27日	西安	海名·2024第九届西安餐饮供应链博览会
4月25-28日	深圳	第8届深圳礼品包装展
4月26-27日	哈尔滨	第29届东北三省畜牧业交易博览会(东北三省家禽交易会)暨第8届哈尔滨奶业博览会
4月26-5月4日	南京	第十八届江苏春季食品商品展览会
5月6-8日	宿迁	2024第13届中国(淮海经济区)食品饮料展览会
5月8-10日	重庆	FPE 2024 中国·重庆国际预制菜加工与包装设备展览会
5月9-11日	天津	2024中国·北方糖酒及食品展览会
5月9-11日	天津	2024中国(天津)食品加工和包装机械展览会
5月10-12日	济南	CNFE2024第18届全国食品博览会
5月10-13日	厦门	2024中国厦门国际茶产业(春季)博览会
5月10-12日	广州	2024世界食品广州展(世食展)
5月10-12日	南京	2024年第十四届中国南京国际食品饮料博览会
5月13-15日	义乌	第14届中国国际电子商务博览会
5月16-18日	深圳	2024第6届深圳国际餐饮食材展览会
5月16-19日	沧州	2024第八届沧州国际数控机床及智能装备展览会
5月15-17日	广州	2024中国(广州)国际电商食品博览会
5月17-19日	深圳	2024深圳国际渔业博览会
5月18-20日	西安	第十五届中国西安国际食品博览会
5月18-20日	西安	西安糖酒会--2024第十三届中国西安糖酒食品交易会
5月23-25日	西安	第25届西安国际酒店用品及餐饮业博览会
5月24-26日	合肥	2024第25届中国(安徽)国际糖酒食品交易会
5月24-26日	长春	2024第40届长春食品糖酒会
5月24-26日	临沂	2024第十八届中国(临沂)糖酒商品交易会
5月28-30日	石家庄	瑞城第四届中国酒类与食品饮料(石家庄)展览会
5月28-30日	广州	2024第十九届广州国际纸展
5月29-31日	青岛	2024第21届中国(青岛)国际食品加工和包装机械展览会
5月29-31日	北京	第二十一届中国国际科学仪器及实验室装备展览会(CISILE 2024)
5月30-6月1日	广州	2024第十一届亚洲自助售货及智慧零售博览会
5月31-6月2日	广州	2024第二十二届(广东)国际医疗器械博览会
5月31-6月2日	西安	2024陕西(西安)国际餐饮食材博览会
5月31-6月2日	成都	第7届中国·成都国际养老服务业博览会暨夕阳嘉年华/2024成都老博会
5月31-6月3日	烟台	2024第十八届东亚国际食品交易博览会
6月1-3日	广州	2024中国生命科学大会暨2024中国生命科学博览会
6月3-5日	上海	2024上海国际酒店用品及餐饮业展览会
6月4-6日	北京	箸福·2024第七届北京餐饮采购展览会
6月7-9日	哈尔滨市	2024东北(哈尔滨)国际奶业展览会暨论坛
6月14-16日	广州	第32届广州国际食品加工、包装机械及配套设备展览会

6月17-19日	青岛	2024 中国（青岛）国际印刷技术及包装设备展览会
6月18-20日	合肥	2024 年第二十三届中国（合肥）食品安全检测技术高峰论坛
6月19-21日	上海	第二十二届世界制药原料中国展（CPHI China 2024）天然提取物展区
6月19-21日	上海	2024 上海国际食品加工与包装机械展览会联展
6月20-21日	郑州	第八届肉制品加工与新产品开发技术研讨会
6月26-28日	深圳	第三届深圳国际自有品牌展暨新消费品展
6月27-29日	成都	海名·2024 第12届成都餐饮供应链博览会
6月27-29日	香港	IHEXPOHK2024 香港国际健康博览
6月27-29日	厦门	2024 厦门国际糖酒食品展览会
6月28-30日	合肥	2024 第七届中国国际现代渔业暨渔业科技博览会
6月28-30日	青岛	2024 青岛国际户外运动及露营生活博览会
7月4-6日	宁波	2024 浙江国际餐饮业博览会
7月6-8日	石家庄	2024 第32届河北省糖酒食品交易会
7月9-10日	昆明	2024 第六届中国西南畜牧业展览会
7月10-13日	青岛	2024 第21届亚太国际塑料橡胶工业展览会
7月12-13日	贵阳	2024 中国·贵阳第五届生态畜牧业博览会
7月18-20日	成都	2024 成都国际分析与测试、生化诊断技术、实验室设备展览会
7月26-28日	合肥	2024 汉森·安徽国际餐饮供应链产业博览会
7月26-28日	南宁	第22届中国（广西）—东盟国际食品糖酒博览会
8月1-3日	上海	2024 上海国际餐饮设备及食品饮料博览会
8月3-5日	太原	2024 第2届山西省糖酒食品交易会
8月6-8日	昌吉	2024 中国新疆（昌吉）种子展示交易会
8月7-9日	上海	2024 第13届上海国际生物发酵产品与技术装备展览会
8月8-10日	广州	2024 第15届广州国际制冷、空调、通风及冷链技术展览会
8月8-10日	南京	CNWFF2024 第14届中国（南京）国际糖酒食品交易会
8月9-11日	济南	2024 第十七届中国（山东）国际糖酒食品交易会
8月21-23日	上海	2024 秋季上海全食展暨中冰展
8月23-25日	广州	FLCEAsia2024 亚食展暨预制食品展
8月23-25日	上海	2024 年第18届上海国际渔业博览会
8月28-30日	上海	第15届上海国际餐饮食材展览会
8月28-30日	深圳	IOTE 2024 第22届国际物联网展·深圳站
9月8-10日	广州	2024 广州国际化工装备展
8月28-30日	上海	2024 上海国际水果展
9月10-12日	济南	第二十二届中国国际肉类工业展览会
9月12-14日	北京	2024 中国国际福祉博览会暨中国国际康复博览会
9月21-23日	北京	2024 世界生命科学大会暨北京国际生命健康产业博览会
9月21-23日	北京	2024 北京国际进出口食品及餐饮供应链博览会（WFC）
9月25-27日	广州	2024 中食展®（广州）暨广州国际食品食材展
9月26-28日	天津	第26届中国冰淇淋及冷冻食品产业博览会
10月13-14日	乌鲁木齐	2024 第五届新疆国际畜牧业博览会
10月28-31日	上海	2024 中国国际酒、饮料制造技术及设备展览会（CBB 2024）
11月18-20日	上海	包装世界（上海）博览会 Shanghai World of Packaging

展会联系:

电话: 0535-2129305

传真: 0535-2129828

邮箱: expo@foodmate.net

QQ: 1804696922

食品伙伴网食品商务中心

[食品伙伴网食品商务中心](#)拥有丰富的行业资源，用户浏览量一直稳步上升。我们始终坚持为食品行业服务的宗旨，力争为广大食品及相关从业者建立一个信誉良好的商业服务平台，让上、中、下游食品产业能通过食品伙伴网电子商务平台自由交易。

2016年食品伙伴网升级完成，升级后网速更快、用户浏览信息更流畅，同时会员商务室也已全面升级。近期电子商务中心日浏览量又创新高。欢迎加入我们，帮助您进行产品的网络推广营销，增加您的电话订单！

以下是食品伙伴网食品商务中心为您推荐的优质企业会员：

[山东鼎泰盛机械科技有限公司——食品机械](#)

[西安赛奥生物技术有限公司——食品添加剂](#)

[合肥盛润生物制品有限公司——食品添加剂](#)

[河北润步生物科技有限公司——食品添加剂](#)

[上海雪捷化工有限公司——仪器试剂](#)

[北京科美瑞达仪器设备有限公司——仪器试剂](#)

[珠海靖浩生物科技有限公司——食品添加剂](#)

[四川华堂聚瑞生物科技有限公司——食品添加剂](#)

[山东美正生物科技有限公司——仪器试剂](#)

[广东杰信检验认证有限公司——检测服务](#)

[易晟生物科技（东莞）有限公司——食品添加剂](#)

[武汉能迈科香料有限公司——食品添加剂](#)

[迪马科技——仪器试剂](#)

[广州市九盈机械设备有限公司——食品机械](#)

[青岛高科技工业园海博生物技术有限公司——仪器试剂](#)

[北京智云达信息技术有限公司——仪器试剂](#)

[广州维思贝生物科技有限公司——食品添加剂](#)

[广东省科学院微生物研究所（广东省微生物分析检测中心）——检测服务](#)

[武汉美泰克科技有限公司——仪器试剂](#)

[济南辰驰试验仪器有限公司——仪器试剂](#)

VIP 会员：更多信息量、更多优化推广手段辅助、多多渠道宣传、专业客服全天候在线。

食品商务中心：<http://biz.foodmate.net/>

联系方式：

Email: ec@foodmate.net

微信：15853573219

Tel: 0535-2154193

食品伙伴网食学宝

食学宝 (<http://study.foodmate.net/>) 是食品伙伴网旗下在线学习平台, 拥有点播课、直播课 2 种课程形式, 内容涵盖研发创新、标准法规、质量管理、安全检测、生产管理、知识产权、餐饮营养等等, 为食品从业伙伴提供专业实用的知识服务。看课无需下载软件及注册, 可以随时随地进行线上学习、参与互动。

截至 2023 年 12 月, 食学宝已服务超 38 万用户; 上线点播课程 1048 个系列, 共 4300 多节, 课程总时长超 2500 小时; 开展直播 990 余场, 免费直播 689 场; 总观看量超 2000 万人次。

看课方式

①移动端看课, 微信扫描随时看课。



食学宝公众号



食学宝小程序

②电脑端看课网址:

<https://study.foodmate.net/>

我们的服务:

1、课程学习: 以专业丰富的课程内容为基础; 以点播、直播等多种课程形式为载体; 以在线考试、开课提醒、学习记录等多种贴心学习功能做加持, 为您提供更专业更便捷的学习服务。

食学宝个人 VIP 包年服务

为给学员提供超值的学习服务, 食学宝平台上线了 VIP 包年服务, 近 800 门课程免费看, 还有 VIP 专属折扣和优惠券。

VIP 开通链接: <https://study.foodmate.net/web/vip>

食学宝企业版

食学宝企业版是食学宝面向食品企业开发的内训培训平台, 为企业提供在线学习和培训管理服务。平台汇聚食学宝几百门食品课程资源, 同时系统支持课程自建上传, 考试阅卷、员工管理、学习统计、动态通知等功能, 帮助企业建立培训体系, 管理员工培训。

企业版申请试用链接: <http://enterprise.study.foodmate.net/index/trial/index>

2、直播服务：以成熟的直播技术平台，丰富的行业经验，多维的推广渠道，为主办方实现线上培训、直播会议等提供一站式解决方案，打破地域和时间的限制，通过互联网，将专业知识，主题汇报，产品宣讲，线下大会等以在线直播的形式向目标人群展示并进行交流互动。

线上直播服务

为主办方提供线上直播服务，为内部直播培训提供平台及技术支持，包括直播平台搭建，直播流量及直播技术支持，以及直播录制，视频剪辑整理等服务。

现场直播服务

为主办方举办的各种线下活动提供现场会议直播服务，提供直播平台、直播设备，直播技术人员现场服务，完成会前现场直播设备搭建调试、现场直播拍摄推流、录制视频后期处理等，提供一站式服务解决方案。

整合直播营销

依托食品伙伴网、食学宝平台优势，将企业宣讲、新品发布、服务介绍等内容通过直播的方式分发给食品行业精准人群，触达用户，实现宣传，展示实力。

联系我们：

(1) VIP、课程咨询/课程合作/意见反馈

请联系：学宝儿 18953571261（微信同号）

(2) 线上直播/现场直播合作

请联系：梅老师：13345164312（微信同号）

(3) 来食学宝讲课/推荐老师

请联系：丛老师：13345164586（微信同号）

电话：0535-2122281 邮箱：study@foodmate.net

食品伙伴网培训中心培训信息

食品会议培训中心 (<http://ctc.foodmate.net/>)

食品行业会议培训宣传平台，利用食品伙伴网的平台和资源优势，为用户汇聚全面、专业的培训会议信息，为会议主办方提供在线宣传平台，实现共赢。

更专业：专注于聚集食品行业线下培训会议活动，为参会、办会者提供双向服务。

更全面：为用户提供食品行业全面、专业的会议培训，找会报名更方便。

更实用：为主办方提供活动发布、营销推广，引进嘉宾更容易。

会培中心 (<http://ctc.foodmate.net/>)

聚焦经验分享，汇集会议、培训，实时接收。

会议频道 (<http://conf.foodmate.net/>)

覆盖面广，汇聚食品行业多元化会议培训。

培训频道 (<http://train.foodmate.net/>)

粉丝众多，展现食品行业多维度体系培训。



更多行业会议请关注

联系人：高佩佩

电话：0535-2122191

邮箱：ctc@foodmate.net

Q Q：3416988473

手机：15376602038

地址：山东省烟台市芝罘区通世南路

食品伙伴网会议培训信息汇总

行业会议：

研发创新：<http://conf.foodmate.net/list?catid=5621>

安全合规：<http://conf.foodmate.net/list?catid=3954>

质量管理：<http://conf.foodmate.net/list?catid=5609>

检验检测：<http://conf.foodmate.net/list?catid=3955>

其他会议：<http://conf.foodmate.net/list?catid=5622>

行业培训：

研发创新：<http://train.foodmate.net/list-1884.html>

安全合规：<http://train.foodmate.net/list-1883.html>

质量管理：<http://train.foodmate.net/list-1885.html>

检验检测：<http://train.foodmate.net/list-1886.html>

其他培训：<http://train.foodmate.net/list-1888.html>

【学习】2024年3月25日更新，食品伙伴网学习、交流机会汇总，转给需要的朋友！

- 1、上周上新
 - 2、线上直播培训、会议。
 - 3、线下分类培训、会议（研发、感官、质量安全、合规、检测）
 - 4、各种活动。
- 实验室系统、实验室服务、检测团购、能力验证、能力比对、校园活动等

上周最新推出

【线下】免费沙龙 | 第九期 智能感官评价实践交流沙龙将于4月19日在济南举办

时间：2024年4月19日

地点：山东·济南感官分析研究中心

主要内容：

- 1、智能感官技术发展与应用
- 2、质构仪在食品行业的应用
- 3、脑电与面部表情测量在感官评价中的应用
- 4、GC-O-MS 感官评价方法及数据分析
- 5、实验室参观

联系人：刘老师 15550410868(同微信)

详情：https://mp.weixin.qq.com/s/ingAnVgdQ6gq_YNV_vcz-A

【线下】2024年三体系内审员实操培训第一站-广州

时间地点：2024年5月16-18日 广州

主办单位：食品伙伴网

联合举办：北京联食认证服务有限公司

目的与收获：帮助食品从业人员了解并掌握 ISO9001 质量管理体系、ISO22000 食品安全管理体系、危害分析和关键控制点（HACCP）体系内审员工作，掌握内审员重难点工作内容，在体系管理中发现问题、改进问题、防患未然和持续改进，为组织体系运行起提质增效的作用。

培训内容及时间安排见详情介绍。

联系人：姜老师 15345357379（微信同号）

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/chayMhQ8sGRwau2R5US9UA>

【线下】海南食品安全检测技术研讨会暨能力建设辅导论坛

▲时间：2024年5月5月21-24日（21日报到）

▲地点：海南·三亚

▲培训亮点：会议将从我国食品安全风险分析、食品安全标准法规体系、食品实验室检验、质量管理余控制等专题出发，深度讲解行业内共同关注的热门话题，会议主题演讲结束后，将统一安排参观游学活动，学以致用，将理论与实际相结合。

▲活动报名咨询：王老师 18006454724（微信同号）

▲活动详情：<http://bbs.foodmate.net/thread-1355887-1-1.html>

【线下】盛会来袭！2024（第三届）中国食育发展大会将与您共同绘就新篇章

时间：2024年6月中旬

地点：山东 济南

会议主题：推动食育交流 探索食育落地

会议亮点：

- 1、剖析发展现状与痛点，共谋发展策略

- 2、聚焦前沿与发展趋势，推动食育创新
 - 3、环创展区、互动体验，升级实践感知
- 会中展—“有意思”的食育市集

具体大会日程和议题请看大会详情链接

标准费用：1800 元/人（4 月 19 日前，享早鸟优惠：1600 元/人），学生优惠：1000 元/人（凭学生证）

会议费用包括会议注册费、会刊资料、会议午餐；费用不含：住宿（可代订会议酒店）、晚宴费、交通费。

联系人：刘老师 18500193189(微信同号)

详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/SR4f8Hgzb1222D1b6umLlw>

【线上】“食品法律典型案例解析”系列直播课 第二期 刑事案例 - 销售有毒有害食品案案例分析

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1346&fuid=154861>

▲开课时间：2024 年 4 月 11 日 20:00-21:00

▲培训对象：食品企业质量管理人员、第三方检测机构、监管人员

▲本期内容：

- 1、我国食品安全刑事案件概况
- 2、典型案例解析
- 3、给企业的相关建议

培训安排：

本次“食品法律典型案例解析”系列直播课目前开设 6 期

第一期：民事案例 - 食品企业虚假宣传纠纷案案例分析

回看：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1717&fuid=154861>

第二期：刑事案例 - 销售有毒有害食品案案例分析

第三期：行政案例 - 食品标准与产品质量案案例分析

第四期：行政案例 - 保健食品不予再注册案案例分析

第五期：行政案例 - 新食品原料申报驳回案案例分析

第六期：民事案例 - 食品设备采购合同纠纷案案例分析

【直播】赋能食品质量安全管理【逛会直播】第九届食品质量安全管理大会

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/meeting?id=1342&fuid=154861>

▲直播时间：2024 年 4 月 18 日 08:30-11:00

▲逛会内容：

1. 第九届食品质量安全管理大会现场整体布置展示、日程安排介绍等，了解大会现场盛况
2. 大会现场展区逛展，探看食品安全管理最新方案
3. 随机采访，现场互动，了解最新行业动态

更多探会内容欢迎大家报名线上观看，参与互动……

▲第九届食品质量安全管理大会：<https://mp.weixin.qq.com/s/xNkZ8Cta0xGCE46KyEuQmA>

开通食学宝 VIP，800 多门线上好课免费学！

开通链接：<https://study.foodmate.net/web/vip?fuid=154861>

食学宝企业版上线，欢迎推荐给公司负责培训的同事申请试用：

<http://enterprise.study.foodmate.net/index/trial/index?inviter=12>

食学宝 2024 年课程计划表已发布，快开始制定你的 2024 学习计划吧！

https://mp.weixin.qq.com/s/AsfskwiTppUTnqbi_fSj4g

【VIP 会员免费学】肉制品生产工艺及质量管控点

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1232&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 肉制品及工艺简介
2. 酱卤肉工艺及质控点
3. 肉灌制品工艺及质控点
4. 肉干工艺及质控点
5. 肉制品质量安全控制

【VIP 会员免费学】食品广告营销法律风险分析

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=903&fuid=154861>

▲主要内容：

1. 食品广告的法律逻辑
2. 食品广告的案例分折
3. 风险管理和法律思维
4. 答疑

线上培训·研讨会·活动直播

【食品论坛·大讲堂】如何开展温度二次仪表的校准

时间：2024年3月27日 15:00-16:00

直播和报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1340&fuid=154861>

主讲人：杨老师，福禄克计量校准部首席电磁计量师，全国电磁计量技术委员会委员，中国计量测试学会电子计量专业委员会委员，全国测量不确定度委员会应用工作组组员

主要内容：

- 一、温度二次仪表的基础知识介绍
- 二、温度二次仪表的相关规程要求
- 三、温度二次仪表的校准方案选择

课件下载：<http://bbs.foodmate.net/thread-1353566-1-1.html>

（GB/T 5750.13-2023）《生活饮用水标准检验方法 第13部分：放射性指标》

▲报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1338&fuid=154861>

▲开课时间：2024年3月28日 10:00-11:00

▲培训对象：食品企业质量管理人员、第三方检测机构、监管人员

▲主要内容：

1. 总α放射性的检测；
2. 总β放射性的检测；
3. 生活饮用水中的铀的检测；
4. 生活饮用水中的²²⁶Ra的检测。

【VIP 会员免费学】“食品企业质量诊断及提升”系列直播课 第三期：食品企业质量目标提升策略分解

▲报名及观看链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1329&fuid=154861>

▲直播时间：2024年3月28日 14:30-15:30

▲培训对象：质量经理，质量总监，品控管理层等质量管理人员

▲本期内容：食品企业质量目标制定之后，要如何做提升策略分解，让制定的目标可落地？本次课程将为您交付思路和方法。

▲前期回顾：

第一期食品企业质量模型及诊断

<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1680&fuid=154861>

第二期：食品企业品质目标的制定

<https://study.foodmate.net/web/dbk/detail?id=1701&fuid=154861>

1+X 食品合规管理职业技能等级证书 2023 年总结表彰暨 2024 年试点工作说明会

时间：2024 年 3 月 29 日 8:30-12:30

直播报名和参与地址：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1341&fuid=154861>

日程安排：

- 1、2023 年 1+X 食品合规管理证书试点工作总结
- 2、2024 年 1+X 证书试点工作实施规划
- 3、优秀院校试点工作经验分享、产教融合经验分享
- 4、领军院校奖、优秀教学奖、全国考核优秀单位、优秀组织奖、开拓创新奖、优秀培训教师、先进工作者等奖项表彰

参加对象：2023 年参与 1+X 食品合规管理职业技能等级证书工作的院校代表；2024 年计划参与试点的院校领导、各专业学科带头人、骨干教师等。

联系我们：

刘禾蔚 女士：15684159126（微信同号）

刘菲 女士：15688562623（微信同号）

邹其珈 女士：18153596862（微信同号）

GB 2760-2024 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 解读及检测技术高级培训班

▲时间：2024 年 4.17-18 食学宝 线上直播

▲直播和报名链接：<https://study.foodmate.net/web/zbk/detail?id=1344&fuid=154861>

▲主要内容：

- 一、GB 2760 最新版标准检测内容解读及应用（上）
- 二、GB 2760 最新版标准检测内容解读及应用（下）
- 三、食品添加剂不合格原因分析
- 四、食品安全监督抽检-食品添加剂检测技术解析

▲培训费用：

标准费用：1500 元/人

限时优惠：3.31 日前报名 1200 元/人

团体报名：同家单位 3 人及以上参会 1000 元/人，5 人及以上报名参会 800 元/人

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/tWfWgc9Tbx6b8dMz6svKJg>

▲报名咨询：郭翠艳：13361324795（微信同号）

线下·培训·会议

研发与创新类：

1、【邀请函】第三十届·肉类加工技术及机械科技周（“肉制品行业老友会”交流沙龙）

时间：2024 年 3 月 25 日至 3 月 27 日

地点：北京市丰台区

展示内容：肉类加工机械设备、肉类包装设备及包装材料；速冻装置；灭菌设备、食品配料及调味品

同期活动：

1) 新品发布会

会展过程中，中国肉类食品综合研究中心，还将举办企业新品发布会，介绍肉制品行业、企业的，最新技术或产品，欢迎届时参加。

2) 肉制品行业老友会

活动报名：荆老师：13361384260（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/-NVC7kSnern4uG9EGuRCxw>

2、宠物膨化干粮加工与质量安全专题培训班（第2期）

培训地点：山东 泰安

培训时间：2024年4月1-3日（培训时长为2.5天）

课程优势：

专题类产品技术培训，理论和工厂现场参观讲解紧密衔接，内容系统精专深；

课程设计贴近企业实际需求，实用性强，利于促进企业技术水平提升；

小班制教学，专业讲师授课，加工理论与工业化知识紧密结合，配合现场互动答疑，便于学员系统掌握宠物干粮加工关键技术。

报名联系人：13396459460（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/O1k0UBG1S3oxW5j9kgOR1A>

3、首期冷冻调理水产品加工技术培训班

培训时间：4月11-13日

培训地点：山东·烟台

培训优势：系统理论+实操技术+创新启示

实操案例：鱼饼+虾饼、免浆鱼片+预制虾仁+小酥蛙、天妇罗（裹粉鱼排）+夹心鱼卷

报名联系人：林老师 13375457063（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/7rG47QFnAbxAWiG0h2gs3Q>

4、日程发布|2位院士领衔，80+行业大咖分享，4月盛会来袭！第七届食品科技创新论坛

时间：2024年4月17-18日

地点：上海佘山茂御臻品之选酒店

会议主旨：科学创新、技术落地

大会框架：

食品科技创新论坛已连续成功举办六届，采用一个主论坛+多个分论坛并行的科学模式，聚焦行业技术创新热点，紧跟行业发展趋势。本次论坛为期两天，由1个政策法规与趋势创新主论坛与9个分论坛组成。9个分论坛分别为益生菌创新、功能食品、食药同源、乳品饮料、预制菜营养与健康、合成生物学、特殊食品、食品加工与智能制造与青年论坛。

参会/赞助联系人：15853516576（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/M8BY6RM4j-_iUumQTfrOpg

5、【4月青岛】第三期调理肉制品加工技术培训班

培训时间：2024年4月18日-4月20日

培训地点：山东 青岛

课程简介：邀请行业专家，针对调理肉制品的技术创新、调味调香、品质提升、防腐保鲜等技术进行详细讲解，结合关键工艺进行实操训练，使学员们同时掌握专业知识和实践技能；从实际出发，解决大家的技术难题，提升调理肉制品加工技术水平，实现创新创业人才培养，推动肉类行业发展进程。

报名联系人：荆老师 13361384260（微信同号）

培训详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/eF0ofVWksja5uw7z8e491A>

6、第五期香肠加工技术提升班

培训时间：4月24-26日

培训地点：山东·济南

培训内容：

香肠制品质量控制及防腐保鲜技术

中式香肠加工关键技术

【实操】典型中式香肠现场制作实操

香肠产品中常用添加剂及应用讲解
不同工艺对香肠类产品结构的影响
香肠加工常见设备选型及操作要点

【实操】2种典型香肠配方工艺及现场操作(红肠、典型德式香肠)

报名联系人：荆老师：13361384260（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/TrHTteDr1xWFDEqS19bSOQ>

7、米粉面条及汤底浇头加工技术研修班

时间：2024年4月25-26日

地点：山东省烟台市

培训对象：

米粉面条经营企业或个体，相关研发生产技术人员；调味料经营管理、研发生产技术人员；餐饮连锁企业经营管理、大厨；相关设备/包装/原辅料应用企业等。

参会赞助联系人：于老师 18906382430

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/TluyKnxtp2NNKzbl4MJxQ>

8、新征程，再出发！2024 第五届水产品加工技术研讨会，5月相约大连

时间地点：2024年5月14日 辽宁·大连

会议主题：科技引领 技术创新 产学研融合 渔见未来

会议亮点：

- 1) 专家大咖现场云集，直击行业热点、技术！
- 2) 明星企业及产品展示、颁奖，树立标杆！
- 3) 原辅料及设备展台，现场供需交流、对接！
- 4) 成果展示发布，助推技术对接，创新发展！
- 5) 圆桌论坛-专家访谈，答疑解惑好时机！
- 6) 水产行业，当地品牌企业参观交流！

活动联系人：13375457063（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/3jGeU0iFtiBqHfm_IclGqg

9、【课程升级】第六期酱卤肉制品加工技术培训班

培训时间：2024年5月15-17日

培训地点：山东·烟台

培训亮点：

- ☆ 食品伙伴网主办，资深讲师经验丰富
- ☆ 小班制教学授课，答疑解惑不留疑问
- ☆ 系统理论和实操，学习理解更加深刻
- ☆ 知识系统且全面，适合各职务从业者

报名联系人：荆老师 13361384260（微信同号）

活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/GI_0_15MMv6pY3ZgPOW-zQ

10、首期药膳食品加工技术高级研修班，报名开启！

培训时间：2024年5月

培训地点：烟台

培训简介：以药膳理论+技术实操结合的形式，为药膳食品相关企事业单位或者意向发展药膳食品的企业提供药膳食品加工技术培训，为药膳食品产业健康发展提供研究理论、应用技术支持和指导。

报名联系人：15954984312（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/efe07jZQEeGgishJKYhGhg>

11、【肉研会定档！】第八届肉制品加工与新产品开发技术研讨会，与您相聚河南郑州！

时间：2024年6月20-21日

地点：郑州

会议七大版块内容：

主题报告、圆桌论坛、明星产品展示、技术成果发布对接活动、发布优质产业链名录、展览展示区、知名企业参观学习

报名联系人：18006457284（微信同号）

活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/ZvvJSMhdE7gGKJyk5VWj7A>

12、特别推荐：食品邦行业共享研发中心隆重推出肉制品系列专题创业培训班（卤猪副产品、卤鸡鸭产品、烤肠、中式香肠）

课程亮点：

小班教学，专项培训，理论和实操相结合

系统讲授，实用性强，掌握全套技术

资深讲师，企业技术服务经验丰富

一站式培训，满足学员的不同需求

配方技术全交付，可直接应用于终端产品

报名联系人：foodmatebang02（微信号）

详情：https://mp.weixin.qq.com/s/QT3dR_aXED_yWJNTnHUM7Q

2024年研发服务部第一、二季度活动计划

项目名称	费用元/人	天数天/期	时间	地点	联系人	联系微信
预制“食”代清洁标签技术峰会	免费	0.5	3月	线上	于老师	18906382430
第三届川菜川调标准化加工技术研讨会	2400	2	5月	成都	于老师	18906382430
第五期复合调味料包加工技术培训班	4200	2	5月	烟台	于老师	18906382430
风味小吃加工技术培训班——烧烤油炸专题	3800	2	6月	烟台	于老师	18906382430
第六届大健康食品行业技术发展研讨会（FIA展中会）	免费	1	6月	上海	丁老师	15853516576
休闲即食水产品加工技术培训班	2400	2	6月	烟台	林老师	13375457063
第五期香肠加工技术提升班	3600	2	4月24日	济南	迟老师	18006457284
第六期酱卤制品加工技术培训班	4000	2	5月15日	烟台	迟老师	18006457284
第八届肉类加工与新产品开发技术研讨会	2800	2	6月	郑州	董老师	13361383590
2024第五届宠物食品技术创新论坛	2800	2	4月	上海	曲老师	13396459460
宠物干粮加工技术专题培训班（第2期）	4200	2	6月	济南	曲老师	13396459460
宠物湿粮加工技术专题培训班（第3期）	4200	2	5月	待定	曲老师	13396459460

感官技术类：

1、【报名倒计时】第四期 SEPA 感官分析常用方法实操培训班（初级班）

时间：2024年3月27-28日（2天）

地点：山东·济南感官分析研究中心

课程内容：

专题培训 1：感官分析基础理论

专题培训 2：感官评价小组的建立与维护

专题培训 3：感官分析常用方法理论基础

专题培训 3：感官分析常用方法理论基础

专题培训 3: 感官分析常用方法理论基础

实操 1: 差别检验方法

实操 2: 标度&类别方法

实操 3: 描述性分析方法

详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/7Sgg8aax1NtoGGQV8nkE1w>

报名联系人: 刘老师 15550410868 (微信同号)

2、【论坛定档】5月15-16日, 2024 感官科学技术创新论坛, 邀您相约杭州!

时间: 2024年5月15-16日

地点: 浙江·杭州

会议亮点:

前沿趋势报告: 全球视野中国视角、新观点新启发、揭示趋势的力量

技术应用分享: 对标业界新技术新方法, 提升感官分析新应用跨界融合

个人专业社群: 结识行业领域内同行、交流经验寻求建议、精英携手精进前行

16个学时积分: 学习新技能、加强核心技能、保持学习的有效性

活动联系人: 刘老师 15550410868 (微信同号)

活动详情: <https://mp.weixin.qq.com/s/IL4o-b2XDFzDibMkaU7NgA>

质量安全类:

1、2024年第三届酒类企业食品质量安全控制专项培训预通知

培训时间: 2024年3月27-29日

培训地点: 济南 (具体酒店地址另行通知)

培训内容:

1. 酒类企业合规管理及落实食品安全主体责任案例分析

2. 酒类相关最新标准应用解读

3. GB 14881 在酒类生产企业的应用解读

4. 酒类包装车间质量安全风险管控及成品酒质量控制解析

5. 酒类标签评审及标签合规管理应用解读

培训对象: 酒类生产企业负责人及食品安全管理人员; 酒类生产企业采购、酿酒、包装、检测等工作人员; 有志于改善酒类行业食品安全管理之人士。

培训费用: 标准费用: 3200元/人, 含培训费、资料费、会务费、餐费 (午餐和晚餐) 等; 2024年2月8日前报名, 享受优惠价 3000元/人; 同一企业两人以上 (含两人) 报名享受 2800元/人团购价格; 住宿统一安排, 费用自理; 亦可自行安排。

考试及证书发放: 本次培训课程结束后会进行考试, 考试通过的学员, 将为其发放《食品安全员证书》; 本次培训将为所有完成培训课程的学员发放 20 学时《食品从业人员食品安全法律法规培训学时证书》;

详情介绍: <https://mp.weixin.qq.com/s/O3ms-MtVwFyfVjzJCBoZ2A>

联系人:

王老师 15110692985 (微信同号)

于老师 13345165325 (微信同号)

李老师 13522486109 (微信同号)

2、2024 第九届食品质量安全管理大会暨第二届供应商食品安全管理大会

主办单位: 食品伙伴网

时间地点: 4月18-19日 上海新桥绿地铂骊酒店

主要内容:

18日 | 全体大会 食品质量安全管理与行业发展

我国食品安全监管实践与监管重点

我国食品安全标准制修订进展

食品脆弱性评估及食品欺诈的预防

食品投诉举报与舆情的应对处置探讨

食品企业卫生清洁及验证

数字化质量管理的探索与实践

“两个责任”下，如何持续推进企业食品安全主体责任落地见效

19日 | 分会场一 第九届食品质量安全管理大会

19日 | 分会场二 第二届供应商食品安全管理大会

具体议题及合作等事项欢迎与联系人沟通

详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/xNkZ8Cta0xGCE46KyEuQmA>

参会/赞助联系人：方老师 13356941975（微信同）

食品安全合规类：

1、食品出口合规实操培训

培训时间及地点：

2024年3月28-29日 上海普陀区 上海江苏饭店

培训课程简介

食品出口合规实操班旨在面向食品企业在开拓海外市场、面向全球大市场的时候，企业人员需要掌握的食品出口方面的专业知识。课程不仅系统传授海外主流国家的政策法规，梳理不同国家不同的监管架构、标准法规等方面的差异性，更将多年来积累的标准法规比对拆解、信息收集技巧以及实际操作流程等，结合实际案例进行详细讲解和传授，让学员融会贯通，学以致用。

课程特色：小班教学，实用性强，系统专业的教学课程，学习后可了解出口国法规框架，掌握通用标准查询方法，知悉相关出口合规操作流程，规避出口合规风险。

主要内容

食品出口东南亚（马来、新、泰、越、菲）的合规性分析

食品出口中国港澳地区的合规性分析

食品出口欧盟的合规性分析

食品出口美国的合规性分析

食品出口澳大利亚的合规性分析

食品出口新西兰的合规性分析

培训费用：标准收费 2500 元/人；两人及以上报名 2200 元/人

证书颁发：培训结束后颁发《食品出口合规管理内审员证书》

报名咨询：课程报名及企业定制国别内训，详询杨老师 18153529013（同微信）

详情：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=338>

2、《GB 2760-2024 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》新标准宣贯培训

一、培训时间：2024年3月29-30日（28日下午报到）

二、培训地点：济南市

三、培训内容：

1. GB 2760-2024《食品添加剂使用标准》制修订背景解析

2. GB 2760-2024《食品添加剂使用标准》文本重点变化解析

3. 食品添加剂及配料使用合规及标识常见问题案例解析

4. 主要贸易国食品添加剂相关法规标准查询及限量要求介绍

5. “两超一非”食品安全监管与风险防控要点

6. 食品添加剂及营养强化剂新品种申报

7. 问题答疑与自由交流

*议题更新中，具体以培训现场为准

四、授课讲师：

标准专家；监管专家；协会专家；食品伙伴网高级讲师。讲师介绍详询会务组。

五、培训收费：

标准收费：1500 元/人。

报名优惠：报名 2 人收费 2500 元；企业团体报名收费 4000 元（限 5 人）。

费用包含培训费、资料费、工作午餐、证书、税费。

1. 参加培训，现场可获赠实用图书，限量 80 本，每个单位限领 1 本，先到先得。

《食品安全国家标准常见问题解答（第二版）》

2. 参加培训，现场可领取培训学时证明，作为继续教育或食品安全培训证明。

联系会务组报名咨询：杨晓波 18153529013（同微信）

培训详情：<http://info.foodmate.net/exhibit/show.php?itemid=348>

检测技术与实验室管理类：

1、【微生物实训】2024 年度食品微生物检验实际操作培训班计划

▲排期安排：

第 118 期食品微生物检验实际操作培训班 4 月 20-23 日 南京

第 119 期食品微生物检验实际操作培训班 3 月 30-4 月 2 日 广州

第 120 期食品微生物检验实际操作培训班 3 月 30-4 月 2 日 烟台

第 122 期食品微生物检验实际操作培训班 4 月 13-16 日 长沙

▲课程介绍：

GB 4789 系列标准：

- (1) GB4789.1-2016 食品微生物学检验总则；
- (2) GB4789.2-2022 菌落总数测定；
- (3) GB4789.3-2016 大肠菌群计数；
- (4) GB4789.4-2016 沙门氏菌检验；
- (5) GB4789.7-2013 副溶血性弧菌检验；
- (6) GB4789.10-2016 金黄色葡萄球菌检验；
- (7) GB4789.30-2016 单核细胞增生李斯特氏菌检验；
- (8) GB4789.38-2012 大肠埃希氏菌计数。

▲培训费用：2500 元/人

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/V5Cpn9rdZGcsNh0bJ9-kbw>

▲报名咨询：苏老师 18153529010（微信同号）

2、【理论讲解+实际操作】食品中酸价、过氧化值检验实际操作培训班

▲时间：满 5 人即开班

▲地点：山东·烟台

▲培训亮点：

理论学习：食品中酸价的测定、食品中过氧化值的测定、氢氧化钠、硫代硫酸钠标准滴定溶液的配制；

实际操作学习：食用氢化油、糕点中过氧化值、过氧化值的测定、氢氧化钠标准滴定溶液的配制和标定；

▲活动联系人：邢老师 15688566323（微信同号）

▲活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/Yup3UAcSnDhf9vdtDpcBBg>

3、中国食品农产品安全快速检测技术研讨会

▲时间：2024 年 4 月 15-17 日

▲地点：江苏·苏州

▲培训亮点：

聚焦当前快速检测技术的应用与发展，探讨各类快检技术的标准化的进展；
直击目前快检技术的应用场景和技术细节，助力实验室的研究和方法开发。

▲培训内容简介：快速检测技术的标准化进程、在食品安全监督抽检、保障食品安全中的应用；食源性病原微生物快速检测测试片方法验证，分子生物学操作技术要点，微生物监测技术再加工过程中的应用；食品中污染物快速检测技术、兽药残留高通量快速分析、胶体金层析法等理化快速检测技术应用等。

▲联系人：滑女士 13371394813（微信同号）

▲活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/58TA76XgZ1TC0pZWS2DSYg>

4、GB 4789.28-2024 培养基和试剂的质量要求 深度解读培训班

▲时间地点：

4月15-17日（15日报到）北京

5月10-12日（10日报到）上海

▲培训亮点

新版GB4789.28标准历经5年的修订，对标准进行了多次大范围的增删，更改的内容较多、与现行标准区别较大，实验室在执行过程中将会遇到较多的疑问和困惑。本次培训班特邀行业专家及标准修订人进行全面细致的讲解及应对策略。

▲培训内容简介：

1. GB4789.28 新旧版标准的对比和变化；
2. 培养基分类及定义；
3. 培养基及试剂的验收及使用要求；
4. 培养基及试剂的质量要求；
5. 培养基及试剂的微生物学要求和性能测试方法；
6. 培养基配制的质量问题及原因分析；
7. 标准执行过程将会遇到的问题及解决方法；
8. 标准菌株的选择及验收；
9. 标准菌株的复苏、传代、使用与管理；
10. 食品微生物检验实验室常用菌株的保藏方法。

▲标准收费：1800元/人；同一单位3人及以上参加1500元/人。

▲联系人：王老师 18006454724（微信同号）

▲活动详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/z-5ZShV3egvj5VSVs2It6Q>

5、食品微生物检验 GB 4789-2024 最新强制性国家标准 解读培训班

▲时间地点：

4月12-14日（12日报到）青岛

4月17-19日（17日报到）合肥

4月19-21日（19日报到）厦门

4月25-27日（25日报到）重庆

▲培训亮点

本次标准更新涉及到GB4789系列（食品微生物学检验）的新标准16项，包括了采样和检样处理规程标准12项、致病菌检验方法标准（沙门氏菌检验、克罗诺杆菌检验、产志贺毒素大肠埃希氏菌检验）3项以及质量控制标准（培养基和试剂的质量要求）1项。关注到了多年来对食品微生物学检验样品处理的疑难问题，修订后的致病菌检验方法标准和质量控制标准也有了较大改变，本次培训将系统的解读新标准中引入的新技术和新思路，对实验室也有很强的指导意义。

▲标准收费：1800元/人；同一单位3人及以上参加1500元/人。

▲联系人：王老师 18006454724（微信同号）

▲活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/-BwVPuc7dhH8ZzBQH60e_g

6、2024 元素分析检测与控制技术交流会

▲培训时间及地点：2024 年 05 月 9 日-10 日 河北省·石家庄

▲主要内容：

标准解读及应用

检测技术

质量控制

▲收费标准：4 月 19 日前报名 499 元/人，2 人及以上 399 元/人

标准费用：599 元/人

费用包括：参会费，资料费，证书费，会议期间午餐等费用。不包含晚宴、住宿费、交通费。

▲报名链接：<http://ctc.foodmate.net/show-10480-15.html>

▲详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/QACIzive1LARSRLCG1Rh9A>

▲联系人：郭翠艳：13361324795（微信同号）

7、实验室理化检测实际操作培训班

▲培训时间及地点：2024 年 5 月 18-20 日（17 日报道） 山东省烟台市芝罘区海特路 29 号东和科技园西区

▲主要内容：

（一）理论课程（线上）

- 1、化学分析基础知识；
- 2、实验室常用小型仪器介绍；
- 3、样品的抽样、制备；
- 4、重量分析原理、重量分析水分、灰分检测相关标准解读；
- 5、食品中蛋白质的测定相关标准解读；
- 6、滴定分析基础知识；
- 7、数据处理有效数字处理及其运算及检验报告的撰写；

（二）实操培训：食品安全指标检测技术（烟台实训基地）

- 1、酸碱滴定：酸价、氨基酸态氮、总酸、挥发性盐基氮；
- 2、氧化还原滴定：过氧化值；
- 3、沉淀滴定：氯化物；
- 4、反滴定法：还原糖；
- 5、食品营养五项（除钠外）：水分、灰分、蛋白质、脂肪、膳食纤维

（三）技术答疑

根据现场学员问题进行解答；

（四）结业证明

全程参与培训，结束后发放培训合格证明；

▲收费标准：标准费用：2500 元/人；团体报名：同一家单位 3 人及以上参会 2000 元/人；

费用包括：参会费，资料费，证书费，会议期间午餐等费用。不包含晚宴、住宿费、交通费。

▲报名链接：<http://train.foodmate.net/show-10478.html>

▲联系人：苏老师：18153529010(微信同号) 邮箱：sulin@foodmate.net

8、2024（第五届）乳及乳制品检测与控制技术交流会暨第二届中国乳品创新技术论坛

▲时间地点：2024 年 05 月 08-11 日·上海·上海星河湾酒店（闵行店）

▲会议主旨：聚焦中国乳品行业，推进技术合作交流

▲交流会基本信息：

指导单位：国家奶业科技创新联盟

主办单位：食品伙伴网

联合主办：

光明乳业股份有限公司

内蒙古伊利实业集团股份有限公司

内蒙古蒙牛乳业（集团）股份有限公司

协办单位：

上海妙可蓝多食品科技股份有限公司

南昌大学食品学院

北京工商大学食品与健康学院

▲主要内容：

▲交流会主要内容：

总会场 | 行业发展趋势及风险防控研究

专题论坛（一） | 微生物检验技术研究

专题论坛（二） | 化学分析技术研究

专题论坛（三） | 微生物风险控制研究

专题论坛（四） | 营养成分及品质分析技术研究

专题论坛（五） | 生产过程的检测与质量控制

专题论坛（六） | 新型技术的开发及应用

▲部分发言嘉宾：（见详情链接）

▲收费标准：

标准费用：2000 元/人；团体优惠：4000 元/3 人；限时优惠：2024 年 3 月 31 日前 1000 元/人，2000 元/3 人；乳企、事业单位、高校、第三方检测机构及科研院所即可申请上述各项优惠。

费用包括：参会费，资料费，证书费，会议期间午餐。不包含晚宴、住宿费、交通费。

晚宴：400 元/人（5 月 9 日晚）

▲联系人：汤老师 13361324959（微信同号）

▲详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/Ltj-YaUkR69z73Qv8igKDg>

9、关于举办“微生物法检测维生素实操”培训班的通知

▲培训时间及地点：2024 年 6 月 3 日-6 月 6 日（3 日全天报到） 山东·青岛

▲主要会议内容：

1. 专题讲座：

维生素检测用标准菌株及标准溶液的管理和使用、维生素检测用培养基验收及应用技术、维生素检测的质量控制；试剂盒法技术优势讲解等。

2. 标准的实用性讲解及实验操作：

GB5009.210—2016《食品中泛酸的测定》；

GB5009.259—2016《食品中生物素的测定》；

GB5009.211—2022《食品中叶酸的测定》；

GB5009.285—2022《食品中维生素 B12 的测定》（第三法微生物法）；

▲收费标准：

收费标准：3580 元/人，两人以上 3280 元/人。

费用包括：培训费，资料费，税点，证书费、餐费（培训期间午餐）等。交通费及住宿费自理

▲详情介绍：<https://mp.weixin.qq.com/s/kzYhww7ZOFZUtreVRoh4yA>

▲联系人：苏老师：18153529010（微信同号） 邮箱：sulin@foodmate.net

10、酒类质量安全及检测技术发展论坛

▲培训时间及地点：2024 年 06 月 05-07 日四川·成都

▲主要会议内容：

酒类标准发展论坛

酒类检测技术发展论坛

酒类品质发展论坛

新技术新工艺发展论坛

▲收费标准：1500 元/人；

限时优惠：5 月 19 日前报名 1200 元/人，2 人及以上 800 元/人；

费用包括：参会费，资料费，证书费，会议期间午餐等费用。不包含晚宴、住宿费、交通费。

▲详情介绍：<http://bbs.foodmate.net/thread-1349939-1-1.html>

▲联系人：郭翠艳：13361324795（微信同号）

11、【理论讲解+实际操作】分子生物学及 PCR 检测技术实际操作培训

▲时间：2024 年 6 月 27-28 日（满 10 人即开班）

▲地点：山东·青岛

▲课程介绍：

理论学习：PCR 标准解读、分子生物学 PCR 检测技术、PCR 检测实验室管理；

实际操作学习：样品前处理（增菌、分离、生化试验）、DNA 的提取、PCR 反应体系配制、PCR 仪操作流程、琼脂糖凝胶电泳及扩增数据分析。

▲报名咨询：李老师 15376983195（微信同号）

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/L_MQgJoLBduiHf80TXymlg

12、【理论讲解+实际操作】饲料及宠物食品检验实际操作培训班

▲时间：2024 年 7 月 23-26 日（满 5 人即开班）

▲地点：山东·烟台

▲培训亮点：

理论学习：饲料及宠物食品检测基础知识和常规检测技术、验试剂及培养基的配制、操作注意事项、饲料检验方法；

实际操作学习：理化检测、微生物检测；

▲活动联系人：李老师 15376983195（微信同号）

▲活动详情：https://mp.weixin.qq.com/s/a-0x3PqP5riVmyo3a_lc2w

各种活动，欢迎参与

【LIMS】实验室信息管理系统服务

Food-LIMS 实验室信息服务系统 (<http://www.foodlims.net>)，服务于食品及相关行业企业实验室及具有检测业务的检测机构，为食品检测的实验室量身打造适合自身检测特点的实验室信息服务系统。

系统采用模块化设计。系统包含了检测流程管理、资源管理、信息服务等功能模块，采用全新、可拓展的框架结构，每一模块皆可独立运行，以用户体验为核心、系统稳定为宗旨，考虑每个客户的特殊性定制手机端、电脑端通用的实验室信息管理系统。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/I8srXadd0IsMrSFdFvrGtw>

▲详情咨询：杨老师 18905354956（微信同号）

【仪器耗材】食品实验室仪器设备全链条服务

详情：<https://mp.weixin.qq.com/s/IGsKuFSPQx9itzF33Lip5A>

食品检测服务：

【检测活动】2024 年水质检测套餐优惠活动

▲项目介绍：食品伙伴网推出水质检测套餐优惠活动，活动涵盖 10 个水质检测套餐，全面满足广大客户的个性化需求。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/MZiHcptImcz8lndpMAQ-Gw>

▲报名咨询： 李老师 15376983195（微信同号）

【检测活动】食品保质期测评服务

▲项目介绍：食品伙伴网助力食品企业提升食品安全和供应链风险管理，协助企业有效评估产品的保质期。

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/22klmI_g4SfHEdA_wSm0TA

▲报名咨询： 李老师 15376983195（微信同号）

【检测活动】肉制品及相关产品瘦肉精检测活动

▲项目介绍：食品伙伴网为切实降低广大客户的检测成本，满足客户的检测需求，为食用肉制品安全保驾护航，特推出肉制品及相关产品瘦肉精检测活动。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/1vNGUaRyw8fyiradWnEVTw>

▲报名咨询： 李老师 15376983195（微信同号）

【检测活动】营养成分表检测团购

▲项目介绍：为了切实降低广大客户的检测成本，满足客户的检测需求，食品伙伴网特推出营养成分表检测活动。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/ehpXKJv11MeNbHZPgUB18g>

▲报名咨询： 李老师 15376983195（微信同号）

【检测活动】酒类检测团购

▲项目介绍：为了切实降低广大客户的检测成本，满足客户的检测需求，食品伙伴网特推出酒类检测团购活动。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/bt0821pwrnj2a0Vf3SgP1w>

▲报名咨询： 李老师 15376983195（微信同号）

【检测活动】饮料检测团购

▲项目介绍：为了切实降低广大客户的检测成本，满足客户的检测需求，食品伙伴网特推出饮料类检测团购活动。

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/FqS9jYfgMdh8_w0xXsbJVg

▲报名咨询： 李老师 15376983195（微信同号）

【检测活动】宠物食品检测团购

▲项目介绍：为了切实降低广大客户的检测成本，满足客户的检测需求，食品伙伴网特推出宠物食品检测团购活动。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/3HvAKHM6idDQiJPjSXmsug>

▲报名咨询： 李老师 15376983195（微信同号）

【检测活动】核辐射检测团购

▲详情介绍：为了切实降低广大客户的检测成本，满足客户的检测需求，食品伙伴网特推出核辐射检测活动。

▲详情连接：<http://bbs.foodmate.net/thread-1333012-1-1.html>

▲报名咨询： 李老师 15376983195（微信同号）

能力验证和比对：

1、【能力验证】2024 年度能力验证计划

▲详情介绍：为满足各检测实验室对能力验证活动的需求，现发布烟台联食检测科技有限公司能力验证计划共 10 轮次，涵盖食品、粮油等领域，微生物、粮油的物理参数、水分、灰分 8 项能力验证计划。同时我公司也可根据监管部门或实验室实际需求提供定制化服务，具体可拨打电话 18006456954（微信同号）进行咨询沟通。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/ookZFh14cb8k4JeK6QTADg>

▲报名咨询： 杨老师 18006456954（微信同号）、吕老师 18906457005（微信同号）

2、【实验室间比对】2024 年度实验室间比对计划

欢迎参加烟台联食检测科技有限公司 2024 年实验室间比对计划。烟台联食检测科技有限公司是食品伙伴网旗下子公司，作为中国合格评定国家认可委员会认可的能力验证提供者，具有丰富的实验室间比对和能力验证实践经验。烟台联食检测科技有限公司实验室间比对采取“分发样品→实验人员检测→数据分析→通过发证”的模式，使参加人员掌握实验室检测的正确操作技能、检测方法关键控制点，提高检测结果的准确性。

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/ookZFh14cb8k4JeK6QTADg>

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）、吕老师 18906457005（微信同号）

3、【能力比对】微生物检测质量控制/能力验证实操班

▲详情介绍：

- 1) 微生物能力验证注意事项及常见不满意结果的分析；
- 2) 微生物能力验证样品的保藏、检测；
- 3) 标准菌株的活化、传代与使用；
- 4) 标准菌株的保藏方法及注意事项；
- 5) 培养基的验收（性能测试、性能评价和结果分析）及注意事项；
- 6) 培养基的配制、使用及注意事项；
- 7) GB 4789.28-2013 食品安全国家标准 食品微生物学检验 培养基和试剂的质量要求标准应用讲解。

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）、吕老师 18906457005（微信同号）

4、【能力比对】食品中微生物检测实验室间比对（每月一期）

▲主要流程：“申请报名→分发样品→结果上报→数据分析→能力评定→发布报告→总结”。过程严格按照实验室间比对的程序进行样品发放，各实验室独立检测，结果按要求进行数据统计及能力评定。对于结果满意的实验室，发放结果满意证书。对于检测人员和单位，发放纸质版比对证书和培训证书，并在能力验证网公布。

▲比对项目：菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、霉菌、酵母菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等。

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）、吕老师 18906457005（微信同号）

5、【能力比对】2024 年度粮油实验室间比对暨 2024 年度全国粮油检测大赛

▲详情介绍：国家粮食和物资储备局科学研究院联合能力验证网、食品伙伴网举办“2024 年度粮油实验室间比对”，比对结果满意者发布比对合格证书；同时，由能力验证网联合食品伙伴网对比对结果进行评定，成绩优异者发放获奖证书。

▲比对项目：粮食项目：粮食中水分、灰分、容重、面筋吸水率、不完善粒、黄曲霉毒素的测定
食用油项目：食用油中酸价和过氧化值的测定

▲报名咨询：杨老师 18006456954（微信同号）、吕老师 18906457005（微信同号）

高校通讯员持续进行征集中

▲详情链接：<https://mp.weixin.qq.com/s/a0AyEJQuin5Uwq02yKz98A>

▲报名咨询：食品小 V13370946482（微信同号）

学校说，我来选—春招季院校招生简章征集活动

▲时间：持续征集中

▲详情介绍：现在进入招生季，我们希望为食品院校的招生搭建平台，为院校招生简章进行展播，供广大食品学子参考。

向全国各地的学子展示贵校的风采，了解贵校的食品专业，更多地优秀学子选择贵校，为学校招生工作助力。

本季度我们增加免费会员制对各个学院进行招生宣传力度

▲详情链接：https://mp.weixin.qq.com/s/ap_tvTSJN3KMrNt-Jr4WnQ

食品伙伴网食品人才中心

食品人才中心——食品行业权威的招聘服务平台和团队，近 10 年实战经验，我们的服务注重细节，不断创新。至今，项目制招聘服务国内外 200 多家企业，客户满意度 95% 以上。团队 90% 为本科及以上学历，人力资源相关专业，3 年以上食品行业 HR、咨询或猎头工作经验。资深行业经理服务，为您提供行业综合解决方案。

企业用户享受的服务：

- ★ 免费入驻（注册时请提交加盖公章的新版营业执照）
- ★ 发布全国招聘信息
- ★ 多渠道宣传：微信公众平台招聘汇总推广 1 次 网刊推广 1 期
- ★ 尽情享受网上招聘事务管理系统，实现在线管理功能
- ★ 专业的招聘顾问将随时为您提供高效、优质、标准化的服务

VIP 企业会员服务通道

- ★ 食品行业权威平台+互联网行业背景+食品行业专业人才
- ★ 人力资源行业咨询服务+人力资源专业工具+人力资源专业人才



长按识别关注微信

招聘食品人才 到 食品人才中心

10万研发/质量/生产人才求职 2万企业/第三方招聘 免费发招聘/求职

最新招聘信息推荐

- [东方黎明控股集团有限公司](#)
- [江苏恩倍嘉食品有限公司](#)
- [十足集团有限公司](#)
- [点食诚心食品（北京）有限公司](#)
- [安徽和沐生活股份有限公司](#)
- [好唛哆食品（山东）有限公司](#)
- [广东永寰供应链管理有限公司](#)
- [宛牛（河南）食品集团有限公司](#)
- [东莞市美味兴贸易有限公司](#)
- [东莞市森糖食品有限公司](#)
- [苏州德胜昌食品有限公司](#)
- [福建省古田闽越食品有限公司](#)
- [浙江可可佳食品有限公司](#)
- [揭阳市盛洲酱油厂有限公司](#)

VIP 企业招聘：江苏恩倍嘉食品有限公司

江苏恩倍嘉食品有限公司座落于风景秀丽、俗有“江南水乡”之称的全国文明卫生城市江苏昆山市，工厂地处国家级开发区昆山开发区，紧临沪宁高速，交通十分便利。

公司是一家致力为全球休闲食品和餐饮企业提供调味理念及食品配料的专业调味品公司。

公司依靠高科技的生产技术，专业的技术人才，根据市场需求不断追求极致风味。生产经营各种天然提取调味料、复合调味料、等数十个品种。

招聘页面：<http://www.foodmate.cn/com-1078393/>

调味料研发 <http://www.foodmate.cn/job/show-17566.html>

8000-10000 元/月

上海 | 3 年以上 | 大专 | 全职 | 2 人

五险一金

职位描述

招聘研发人员，负责工业客户及餐饮客户，产品开发及技术支持，主要是休闲食品外撒粉，配合应用工程师做产品。

工作地点上海 松江区地铁站附近

研发工程师 <http://www.foodmate.cn/job/show-17580.html>

6000-8000 元/月

上海 | 不限经验 | 大专 | 全职 | 2 人

奖励计划 五险一金

职位描述

职位描述

- (1) 有食品、生物等相关专业学历。
- (2) 有 3-5 年调味料开发经验。
- (3) 工作热情、踏实能干，团队合作性强、有良好的沟通能力。
- (4) 可根据客户要求或来样定制研发复合调味料。

工作地点上海 松江区佘山地铁站

www.foodmate.cn

专注全国食品行业求职招聘



个人求职客服-丽丽 13356989576

企业招聘客服-徐经理 13375354593

客服电话：0535-6730782 邮箱：job1@foodmate.net 客服 QQ： [QQ交谈](https://www.qq.com) 3146711400

食品伙伴网食品商城

[食品商城](http://mall.foodmate.net) (mall.foodmate.net) 是食品伙伴网旗下的食品行业在线采购平台，自 2014 年运营以来，服务了众多的食品工厂及相关单位。目前食品商城在食品微生物检验仪器耗材、大型理化检测仪器、食品快速检测等领域有优质的解决方案和供应渠道。

1. 食品微生物检测：灭菌器、均质器、培养箱、菌落计数器、3M 测试片、培养基、质控菌株等 GB4789 系列仪器耗材解决方案。

2. 理化检测仪器：气质联用、液质联用、高效液相色谱 (HPLC)、气相色谱 (GS)、原子吸收光谱仪、全自动凯氏定氮仪、紫外可见光度计、水分测定仪等食品检测行业常用高级和基础仪器。

3. 食品标准品：食品成分分析、农兽药残留、重金属、食品添加剂等食品检测相关标准品。

4. 食品安全快速检测产品：胶体金检测卡、酶联免疫试剂盒、测试片、快速检测仪等等。

联系电话：0535-2129198

联系人：李经理 15314471282 (微信同号)

王老师 18106384450 (微信同号)

郑老师 15318652010 (微信同号)

邮箱：mall@foodmate.net

QQ：859605577

248221338

食品伙伴网国际站 Global FoodMate

Global Foodmate(www.foodmate.com)是食品伙伴网旗下的专业英文版食品门户网站，是专门为全球的食品相关企业、机构团体等提供各种食品信息动态和服务的电子商务平台，精心打造了专业的全球食品新闻资讯，食品行业标准法规，食品安全和行业翻译等栏目，信息及时、全面、精准。

Global FoodMate 网站主要的用户群有两类：一是企业用户，二是个人用户。贸易公司可以在 FoodMate 找到全球的供应商、代理商、产品；中间销售商可以在 FoodMate 网站找到货源和客户；个人用户可以利用 FoodMate 及时掌握全球的食品行业发展动态和标准法规。

目前，Global FoodMate 是免费注册和免费建立企业商铺，欢迎广大食品行业进出口方向从业者，使用平台进行产品推广或者发布供求信息，挑选国外的优质供应商。如果您有任何疑问，都可以随时联系我们客服。

除了这些以外，Global FoodMate 精心打造了专业的全球食品新闻、食品展会、食品标准资料、食品安全、食品翻译等栏目，以信息及时、全面、精准著称，每天有数万人浏览各个版块的内容。

欢迎大家浏览网站，需要广告合作或者其他业务合作，请随时与我们联系！

企业展示 产品展示 在线询价 查看采购

客户介绍 广告展示 食品安全 行业翻译

食品资讯 展会动态 诸多功能 等您体验

食品伙伴网国际站：<http://www.foodmate.com>

业务 QQ: 781685533

Email : <mailto:news@foodmate.com>

<mailto:global@foodmate.com>

联系电话: 0535-2154193

食品论坛热帖荟萃

本周公告帖：

|线下培训 | 宠物膨化干粮加工与质量安全专题培训班（第2期）！

【专家解读+现场答疑】GB 2760-2024《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》宣贯解读

【五月广州】体系内审员实操培训，重磅来袭！

【总结表彰】1+X 食品合规管理职业技能等级证书 2023 年总结表彰

热门分享：

图书-《安全食品的开发与质量管理》中国轻工业出版社

中华人民共和国消费者权益保护法实施条例（2024.03.15版）

避免速冻调制食品打假

生产偏差处理的七个阶段

市场监管总局关于同意延长月饼旧版包装使用期限的复函

市场监管总局等六部门明确预制菜定义和范围 生产过程不允许添加防腐剂

市场监管总局相关司局负责人就《关于加强 预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的 通知》答记者问

各国致敏物质清单

FSSC22000 指导文件

热门讨论：

猪猪面馆 2024 年之 10：你们的化验室检测吗？

粮食分装执行标准

关于滨海白首乌在浙江省是否可以合法作为原材料使用

大家讨论下：3.15 晚会曝光的槽头肉能吃吗，法律角度如何定性这种生产企业？

西洋参切片了是否还是初级农产品，或者还是食用农产品？

标签标注问题

基层监管真难

关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知

BRC 第 9 版的具体条文内容

三文鱼异议

大佬们问个问题，杜仲煲汤怎么定性？

骨泥让我想起了地沟油

不同法人、公司名称及生产地址的两家食品生产企业可以共用化验室吗？

【转贴】广东卫健委答复——斑斓固体饮料的销售和使用

在食品企业使用敌敌畏进行虫害控制，会受到什么处罚？

白酒勾兑不能用水吗？

关于药食同源产品标签标识

【解读】槽头肉到底能不能吃？

食品标签标识

营养声称和品名大小问题

遇到一个投诉，代用茶标签问题，大家帮忙看看

备案的企标执行时间问题
产品标签上是否可以标注低辣
关于速冻食品的生熟定义
五指毛桃是属于食材还是药材?
旧标准未废止时可以使用新标准吗
关于新版 GB/T 19855 的五仁月饼
磷酸盐和食用盐
配料表里面的五香粉和复合磷酸盐需要展开吗?
无骨鸡柳炸出来, 怎么让肉质变得蓬松?
复合添加剂的标注
替代脱氢的添加剂
粽叶是否可以作为食品原料, 煮水后添加到食品中?
冰乙酸结晶在水浴箱能使用吗?
50%氢氧化钾怎么配制
如题, 如何解释菌落总数检测结果
大肠杆菌: 这种情况的话该怎么办呢
面试是说好的过试级别工资 2K, 结果转正后是 0, 有这样耍流氓的公司吗?
应届毕业生想从事品管的话需要加强哪些方面知识储备?
该不该跳槽 offer 选择
看到坛友跑路, 想走就走, 除了羡慕没有别的
感觉有点内耗, 各位前辈谁能给点建议
QA 体系专员的薪酬定位
两班倒的食品厂你会考虑吗?
体系专员换岗到车间储备干部去不去呢?
2024 食学宝毕业季活动来袭, 参与“职场光影秀”活动, 赢奖品啦!



扫一扫
快速关注食品论坛公众号

食品论坛
电话: 0535-2122193
邮箱: foodspace@126.com
QQ: 228778772 1833189830

食品网刊广告合作

食品伙伴网创建于 2001 年，网站建设的宗旨是“关注食品安全，探讨食品技术，汇聚行业英才，推动行业发展”，经过二十余年的发展，已经成为国内食品行业的门户网站。食品伙伴网与食品行业相关媒体、监管部门、企业、第三方服务机构等建立了密切联系，在信息交流、技术交流、课题合作等方面建立了长期的伙伴关系。

2004 年，食品伙伴网创立了网络刊物—“食品网刊”，每周免费发布，目前已经发布了近九百多期，订阅人数超过 50000，面向食品行业内的科研人员、生产以及质量人员、食品企业经营人员、实验室化验室人员等，广受好评。

食品网刊现面向食品行业及上下游产业链诚招合作伙伴。

合作方式：

1. 食品网刊广告业务：在网刊中开辟单独的页面，宣传企业及其产品。
2. 食品网刊友情链接：在网刊中将有合作意向的公司列为合作伙伴，建立合作伙伴公司网站的链接。合作伙伴公司在网站首页建立食品网刊的链接，链接地址：<http://www.foodmate.net/maillist/>。
3. 其它合作：欢迎食品行业公司与食品伙伴网以及旗下其它网站进行深入合作。

有合作意向请联系：

E-MAIL:news@foodmate.net

TEL:0535-2122172

FAX:0535-2129828

QQ: 1530909346

食品伙伴网 网聚食品人

食品伙伴网 (<http://www.foodmate.net>) 创建于 2001 年。网站的建设宗旨是“关注食品安全, 探讨食品技术, 汇聚行业英才, 推动行业发展”。二十余年来, 在这个宗旨的指引下, 网站服务于食品技术人员, 服务于食品行业, 得到了业界人士的关注和支持, 目前食品伙伴网已成为国内食品行业的领航网站。

根据食品行业人员的需求, 食品伙伴网开设了包括食品资讯、食品生产与研发、检测技术、质量管理、标准法规等众多专业频道。网站有着极高的认可度和访问热度, 其中注册会员超过 150 万人, 日访问人数在 55 万人以上, 日浏览量在 110 万次以上。

从 2003 年开始, 食品伙伴网将网络社区作为发展的重点, 创建了国内知名的食品交流社区——食品论坛 (<http://bbs.foodmate.net>)。论坛拥有技术研发、质量管理、检测技术、企业管理、供求营销、职场交流、食品院系学习与交流等版区和版块, 线上线下交流活跃。目前食品论坛拥有会员超过 118 万, 日均发帖 5000 左右, 日访问量 30 万次。

依托于自身的技术优势及合作伙伴的支持, 食品伙伴网为食品相关企业提供全方位服务, 包括: 研发创新服务、感官技术服务、安全合规服务、质量管理服务、实验检测服务、培训学习服务、食品人才服务、专业翻译服务、科普动漫服务、认证审核服务等。

食品伙伴网, 网聚食品人。坚守“责任、务实、共赢”的经营理念, 我们以高科技为起点、以技术为核心、以强大的技术队伍为支撑, 致力于为政府机构、食品企业、个人用户提供更加全面化、多元化、定制化的服务。愿我们携手并肩, 共同助推食品行业健康发展。

食品伙伴网-北京:

地址: 北京市海淀区阜外亮甲店 1 号恩济西园 10 号楼东二门东 225 室
电话: 010-68869850
邮箱: beijing@foodmate.net

食品伙伴网-上海:

地址: 上海市徐汇区虹桥路 808 号融景·解园办公区
电话 (Tel): 021-64459516
邮箱 (Mail): vip@foodmate.net

食品伙伴网-济南:

地址: 山东省济南市高新区工业南路山钢新天地 8 号楼 1110 室
电话: 0531-82360063
邮箱: jinan@foodmate.net

食品伙伴网-烟台:

地址: 山东省烟台市芝罘区通世南路 7 号东和创新谷 B1 号楼 8 层
电话: 0535-6730582
邮箱: foodmate@foodmate.net

食品伙伴网公众号矩阵

扫一扫识别二维码



食品伙伴网



食品论坛



食品伙伴网订阅号



食品晚九点



食品研发与生产



食品标法圈



食品质量管理



食品实验室服务



食品邦



食品安全风向标



HACCP 联盟



食品理化检测



食品饮料创新研究



特殊食品与添加剂



食品供应链管理



食品微生物检测



食品饮料产业研究



Global Foodmate



餐饮质量安全



食品仪器分析



感官科学与评定



饲料和宠物食品合规



食农认证联盟



实验室管理与服务



食品原料供需服务



工业化餐饮联盟



酒类技术与认证联盟



LabPTP 能力验证



肉制品联盟



食学宝（微课堂）



食品会议培训中心



计量伙伴



水产加工技术联盟



食品有意思



食品学生汇



食品实验室信息化管理



宠物食品联盟



食育网



食品职业技能中心



动植物检验检疫



休闲零食创新联盟



传实翻译



国际食品



食品伙伴网国际站



烘焙食品联盟



功能食品圈



食品伙伴网商务中心



会展食讯



食用菌产业技术联盟



乳品汇



食品人才中心



药物微生物检验



食品采样服务



环境监测联盟



化妆品合规联盟



化妆品检验技术



北京食品联盟



食品精益管理



食品标准查询



食品论坛交流